

Cocktail Rezepte

Cassismilch Cocktail

Zutaten:

2 cl Creme de Cassis
20 cl Milch
Alkohol: 1%

Gattung:

Kategorie: Longdrink
Menge: 22 cl

Zubereitung:

Direkt im Tumblerglas die Creme de Cassis in die eiskalte Milch einfließen lassen.
Mit Trinkhalm und Stirrer servieren.

Zusatz Info:

Creme de Cassis 16%

Aus dem Saft schwarzer Johannisbeeren wird der aus Dijon (Frankreich) stammende Creme de Cassis hergestellt. Durch seine dunkelrote Färbung eignet er sich - wie im weltbekannten Kir Royal (mit Champagner vermischt) - hervorragend als farbgebende Zutat in Mixgetränken aller Art.

Milch:

Wenn dies nicht speziell angegeben ist, sollte wegen des vergleichsweise geringen Eigengeschmacks zur Zubereitung von Mixgetränken nur Kuhmilch verwendet werden... Vollmilch, also Milch mit einem Fettgehalt von ungefähr 3.5 %, lässt die Drinks erheblich cremiger werden als die kalorienärmere Magermilch und sollte dieser daher vorgezogen werden.