

Cocktail Rezepte

Sweet Murielle Cocktail

Zutaten:

2 cl Curacao Triple Sec
2 cl Creme de Cacao (weiß)
2 cl Sahne
Eiswürfel
Alkohol: 20%

Gattung:

Kategorie: Shortdrink
Geschmack: cremig
Dekoration: Kakaopulver
Menge: 6 cl

Zubereitung:

Die Zutaten mit einigen Eiswürfeln in den Shaker geben und kräftig schütteln. Die Mischung durch das Barsieb in eine Cocktailschale abgießen.

Zusatz Info:

Curacao Triple Sec 35%

Der Curacao Triple Sec ist ein besonders trockener Ausbau eines Orangenlikörs aus den Schalen einer bestimmten Pomeranzenart (Bitterorangen). Gegenüber den bekannten Blue Curacao und Curacao Orange weist der Triple Sec einen mindestens 5 % höheren Alkoholgehalt auf.