Die KochLöffel

Seit 2013

11.08.2017 / Fredy Horisberger

Anzahl: 1 Stück
Rezeptgruppe: Apero

Champagner Bellini Testa Rossa

Zutaten
Freixenet Cava
20 ml Himbeeren
10 ml Himbeerlikör

für Garnitur
Pfefferminzblatt
ganze Himbeeren (auf farbiges Stäbli)

Zubereitung

Himbeermark durch ein Sieb drücken, (entkernen) und mit dem Himbeerlikör vermischen.
In ein Sektglas geben, vorsichtig mit Sekt aufgiessen und kurz umrühren.

Das Glas mit einer Himbeere auf farbigem Stäbchen und einem Pfefferminzblatt garnieren.

Tipp
Sektglas kann mit einem Zuckerrand garniert werden.
(Glas oben nass machen, und verkehrt in Zucker stellen)