

“RASPBERRY ROZE FIZZ”

Dieser Cocktail ist eine alkoholfreie Variante für die Kombination von 2 Cocktail-Klassikern: Clover Club und Ramos Fizz. Er ist ein herrlich leichtes und feierliches rosa Partygetränk. Herrlich bei dem Brunch und perfekt als feierlicher Aperitif.

ALKOHOLFREIES
REZEPT



ZUTATEN

10 cl “Verhofstede” Apfelsaft mit Himbeeren • 1 cl “Verhofstede” Apfelsaft mit Zitrone • 1 cl natürliches Süßmittel (Honigwasser, Agavensirup oder Maissirup) • 1 Eiweiß • 3 Tropfen Rosenwasser • Rosenblätter oder frische Himbeeren • 1 Minze-Zweig

ZUBEREITUNG

Erstens nur das Eiweiß im Shaker (kein Eis) während 10 Sekunden kräftig schütteln. Das gewährleistet die schöne leichte Sahnestructur, die dem Getränk die erforderliche sanfte Textur verleihen wird. Nachdem das Eiweiß geschlagen ist, den Shaker mit den anderen Zutaten abfüllen. Ggf. Eiswürfel in den Shaker geben und während 30 Sekunden kräftig schütteln. Mit einem Minze- oder Rosenblatt oder einer frischen Himbeere dekorieren.