

VERPOORTEN Berries Flip mixed by Torsten Spuhn

Zutaten

Cooler Drinks mit Eierlikör:

- mixed by Torsten Spuhn "Mehrfacher Cocktail-Weltmeister"

3 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

3 cl Erdbeerlikör

1 cl Vanillesirup

6 cl Blaubeersaft

6 cl Preiselbeersaft

1-2 Eiswürfel



Zubereitung

3 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, 3 cl Erdbeerlikör, 1 cl Vanille Sirup, 6 cl Blaubeersaft, 6 cl Preiselbeersaft und die Eiswürfel in einen Shaker geben, kräftig schütteln und in ein Longdrinkglas gießen.

TIPP: Dekoriert wird der VERPOORTEN Berries Flip mit einer über den Glasrand gelegten Johannisbeerrispe, einer auf den Glasrand aufgesteckten Erdbeere und etwas Minze.

Über Torsten Spuhn:

Modern Masters
Michaelisstr. 48
99048 Erfurt
(03 61) 5 50 72 55

Hinter Mauern nahe der Krämerbrücke findet der Gast eine Insel der Entspannung im Modern Masters Home - Bar, Lounge und Café im klassischen Ambiente. Torsten Spuhn, Deutscher und Weltmeister im Cocktailmischen und Katharina Vierow laden ein zu 333 meisterlichen Drinks, edlen Zigarren und internationalen Getränkespezialitäten...

Preise/Auszeichnungen:

2000 Deutscher Cocktail-Meister
2001 Weltmeister in Rio de Janeiro (Technik)
Weltmeister in Rio de Janeiro (Nationenwertung)
Weltmeisterschaft 3. Platz (Einzeldisziplin)
2003 Nationensieger Deutschland beim 3-Länder-Cup
2005 Deutschlands Barkeeper des Jahres (Deutsche Barkeeper-Union)
Nationensieger Deutschland beim 3-Länder-Cup
1. Platz Alpenländer Cup (Österreichische Barkeeper-Union)
3. Platz Deutsche Cocktail-Meisterschaft
2006 1. Platz Intergastra Cup der Deutschen Barkeeper Union

[Link zum Rezept: VERPOORTEN Berries Flip mixed by Torsten Spuhn](#)

Copyright © VERPOORTEN 2021 (9/2021)
VERPOORTEN GmbH & Co. KG - Potsdamer Platz 1 - 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de