

VERPOORTEN Passion mixed by Torsten Spuhn

Zutaten

Meisterhafte Drinks & Mixes mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör - mixed by Torsten Spuhn "Barkeeper des Jahres 2005"
Eierlikör Maracuja Sommerdrink

4 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
3 cl Mandarin Vodka
2 cl Mangosirup
6 cl Mangosaft
6 cl Maracujasaft
1 cl Zitronensaft
1-2 Eiswürfel



Zubereitung

4 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, 3 cl Mandarin Vodka, 2 cl Mangosirup, 6 cl Mangosaft, 6 cl Maracujasaft und 1 cl Zitronensaft und die Eiswürfel in einen Shaker geben, kräftig schütteln und in ein Longdrinkglas eingießen.

TIPP: Dekoriert wird der Passion mit einer auf den Glasrand aufgesteckten Physalis und einer Karambole (Sternfrucht).

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 Passion mixed by Torsten Spuhn](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de