

# VERPOORTEN Red Fruits mixed by Torsten Spuhn

## Zutaten

Exotisch mixen mit Eierlikör und Maracuja  
- mixed bei Torsten Spuhn "Mehrfacher Cocktail-Weltmeister"  
Eierlikör Maracuja Sommerdrink

4 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
1 cl Wassermelonenlikör  
1 cl Preiselbeerenlikör  
1 cl Erdbeersirup  
4 cl Maracujasaft  
1-2 Eiswürfel



## Zubereitung

4 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, 1 cl Wassermelonenlikör, 1 cl Preiselbeerenlikör, 1 cl Erdbeersirup und 4 cl Maracujasaft und die Eiswürfel in einen Shaker geben, kräftig schütteln und in dem Longdrinkglas servieren.

### TIPP:

Noch erfrischender schmeckt der Cocktail im Sommer mit gecrushtem Eis.

Dekoriert wird der Red Fruits mit zwei gegeneinander um 60 Grad verdrehten Melonenkeilen, die auf den Glasrand gesteckt werden.

### 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 Cocktailmixen und Katharina Vierow laden ein zu 333 meisterlichen Drinks, edlen Zigarren und internationalen Getränkepezialitäten...

### 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 Red Fruits 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