

Aktuelle Coffee-Cocktails mit Eierlikör VERPOORTEN Berry-Cherry-Rosmary - mixed by Torsten Spuhn

Zutaten

Mischen? Possible! Coffee-Cocktails mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör:
- mixed by Torsten Spuhn "Mehrfacher Cocktail-Weltmeister"

(1 Portion)

- 4 cl VERPOORTEN ORIGINAL
- 3 cl Blackberry (Brombeer)-Liqueur*
- 1 cl Kirsch-Sirup
- 4 cl Kirsch-Saft
- 1 Zweig Rosmarin
- 3 cl Espresso
- 1 Eiswürfel
- 1-2 frische Kirschen und Rosmarien Zweig für Deko



Zubereitung

20 Nadeln vom Rosmarin Zweig abzupfen und stampfen und 1 Minute im lauwarmen Espresso ziehen lassen. Mit Eiswürfel kühlen. Alle anderen Zutaten hinzufügen, shaken und über ein feines Teesieb ins Glas füllen.
Für die Deko: Je nach belieben, ein bis zwei frische Kirschen auf einen Rosmarien Zweig stecken. Fertig ist der waldig, tief-fruchtig, schmeckende Drink.

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 Getränkepezialitäten...

Preise/Auszeichnungen:

- 2001 Weltmeister in Rio de Janeiro (Technik)
- 2002 Weltmeister Kategorie Team, Bled (Slowenien)
- 2005 Barkeeper des Jahres
- Sieger zahlreicher nationaler und internationaler Cocktail-Wettbewerbe

Cocktailkunde

*Alternativ bietet sich an: 2 TI Brombeer-Gelee (leicht erwärmen) und 1 cl Wodka.

[Link zum Rezept: Aktuelle Coffee-Cocktails mit Eierlikör VERPOORTEN Berry-Cherry-Rosmary - 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