

Royal Ramazzotti Cup

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Drinks

8 cl Gin
 4 cl Ramazzotti Amaro
 16 Champagner/Prosecco
 1 Stück Ingwer (4 cm)
 4 Orangenzesten
 4 Zitronenzesten
 8 Himbeeren
 2 Zweig(e) Minze
 2 Zweig(e) Johannisbeeren
 8 Erdbeeren
 6 Gurkenscheiben

Besonderes Zubehör

Eiswürfel

Him- und Erdbeeren halbieren. Johannisbeeren waschen. Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Minze waschen.

- 2 -

Gin, Ramazzotti und Champagner in Gläser geben und zu 2/3 mit Eiswürfeln auffüllen. Beeren, Ingwer, Gurke, Orangen- und Zitronenzesten unterrühren.

- 3 -

In der flachen Hand einmal auf Minze klatschen, um die ätherischen Öle freizusetzen und in die Gläser geben.

Der Stoff, aus dem leichte Sommerdrinks gemacht werden: ein feiner Kräuterlikör, prickelnder Champagner, zweierlei Zitrusnoten und süße Beeren. Damit dein Longdrink aber genauso erfrischend wie lecker ist, mischen noch Minze, Gurken- und Ingwerscheiben mit im Glas. Ein paar Umdrehungen später und dein Getränk ist bereit, um dir den Abend zu verschönern.

- 1 -