

COCKTAIL

KOHL BERGAPFELSAFT



**KREIERT VON
WOLFGANG MAYER, BAR- UND LOUNGE MANAGER**



HORN

Ein After Dinner-Cocktail mit
Überraschungseffekt:
Karotte und Gin unter der Haube.

ZUTATEN FÜR EIN GLAS

3 cl KOHL Bergapfelsaft&Karotte
3 cl Gin
2 cl Zuckersirup
2 cl Frangelico
4 cl Sahne

GARNITUR: geriebene Pistazien

ZUBEREITUNG

Die Sahne leicht anschlagen und mit Frangelico aromatisieren. Alle Zutaten bis auf die Sahne mit Eiswürfeln im Shaker schütteln. Anschließend in ein Martini-Glas gießen und die angeschlagene Sahne vorsichtig darüber geben. Mit geriebenen Pistazien garnieren.

WWW.KOHL.BZ.IT