

COCKTAIL

KOHL SUCCO DI MELA DI MONTAGNA



CREATO DA
WOLFGANG MAYER, BAR E LOUNGE MANAGER



HORN

Un cocktail after dinner con effetto sorpresa: carote e gin a nozze.

INGREDIENTI PER 1 BICCHIERE

- 3 cl KOHL succo di mela & carota
- 3 cl gin
- 2 cl sciroppo di zucchero
- 2 cl Frangelico

- 4 cl panna

GUARNITURA: pistacchi grattugiati

PREPARAZIONE

Montare leggermente la panna e aromatizzare con il Frangelico. Agitare tutti gli ingredienti tranne la panna in uno shaker con qualche cubetto di ghiaccio. Quindi versare in un bicchiere da Martini e porvi sopra con attenzione la panna montata. Guarnire con i pistacchi grattugiati.

WWW.KOHL.BZ.IT