

Frambuesa / Himbeere



Raspberry Delight



Ron spice	4cl
Puré de framboesa PONTHIER	4cl
Jarabe de framboesa	2cl
Angostura bitter	2 rayas
Combawa	2 trozos
PERRIER™	4cl

Frambuesas frescas	2
Cabeza de menta fresca	1

En un gran vaso alto, poner los 2 trozos de combawa, y luego, aplastarlos con una maja para extraer las esencias. Añadir el ron spice, el Angostura bitter y el jarabe de framboesa. Llenar la mitad del vaso con hielo machacado y después añadir el puré de framboesa **PONTHIER**. Mezclar bien con una cuchara larga. Añadir 4cl de Perrier™ y seguir mezclando. Acabar de llenar el vaso con hielo picado.

Llenar el lime squeezer con hielo picado y comprimir fuertemente hasta conseguir una semi esfera de hielo picado.

Colocar la semi esfera de hielo picado en la parte alta del cóctel y decorarla con 2 framboesas y una bella cabeza de menta fresca. Espolvorear con azúcar glas.

Rum spice	4cl
PONTHIER Himbeerpüree	4cl
Himbeersirup	2cl
Angostura bitter	2 schüsse
Kaffernlimette	2 stücke
PERRIER™	4cl

Frische Himbeeren	2
Wenig Minze	1

In ein großes hohes Glas, 2 Kaffernlimette-Stücke legen und diese dann mit Hilfe eines Mörsers zerquetschen, um die Essenzen daraus zu gewinnen. Rum Spice, Angostura Bitter und Himbeersirup hinzufügen. Das Glas zur Hälfte mit zerstampftem Eis füllen und dann das **PONTHIER** Himbeerpüree hinzufügen. Mit einem langen Löffel gut vermischen. 4 cl Perrier™ hinzufügen und nochmal vermischen. Das Glas bis zum Rand mit gestampftem Eis füllen.

Das Lime-Squeezer mit zerstampftem Eis füllen und fest komprimieren, um einen Halbkreis von zerstampftem Eis zu erzeugen.

Den Halbkreis von zerstampftem Glas auf dem oberen Teil des Cocktails anbringen und diesen mit 2 frischen Himbeeren und einer schönen frischen Minze dekorieren. Mit Puderzucker bestreuen.