

Mionetto Taormina Spritz



Zutaten für 4 Personen

320 ml Mionetto Aperitivo

480 ml Mionetto Prosecco DOC Treviso Brut

320 ml Grappa

240 ml frisch gepresster Zitronensaft

160 ml Aprikosenlikör

400 ml kalte Milch oder Pflanzenmilch

4 TL Instant-Espressopulver (fein löslich)

40 ml Bergamottensirup

Anleitung

Mit Mionetto Prosecco als stilvolle Basis entsteht im Mionetto Taormina Spritz ein raffiniertes Zusammenspiel sizilianischer Aromen. Der fruchtige Mionetto Aperitivo trifft auf prickelnden Mionetto Prosecco und sonnengereifte Aprikosen ? ein Drink, der den mediterranen Charakter perfekt verkörpert und dich gedanklich direkt nach Taormina entführt. So geht's: Die Zutaten Mionetto Aperitivo, Grappa, Zitronensaft und Aprikosenlikör mit Eis kräftig shaken. In ein vorgekühltes Glas abseihen und mit dem Mionetto Prosecco toppen. Milch, Instant-Espressopulver und Bergamottensirup in einem kleinen Gefäß vermischen. Mit einem elektrischen Milchaufschäumer oder Handmixer schaumig aufschlagen, bis eine cremige, feinporige Konsistenz entsteht. Anschließend den Kaffee- & Bergamottenschaum sofort verwenden und mit einem Löffel vorsichtig als Haube auf den Drink setzen. Der Mionetto Taormina Spritz bringt nicht nur südliches Flair, sondern auch kreative Raffinesse ins Glas. Perfekt für den nächsten Aperitivo-Moment. Cin cin!

Anleitung