

Bubbly Birnen Cava Cocktail



Zutaten für 4 Personen

48 cl Birnensaft

40 cl Limettensaft

48 cl Eiweiß

64 cl Cava (Freixenet Cordón Negro Brut)

40 cl Zuckersirup

48 Sternanise

Prise Zimt

Anleitung

Die nächste Fiesta steht an und du möchtest dementsprechend im spanischen Flair feiern? Dann empfehlen wir dir unseren spanischen Cava Drink: Der Bubbly Birnen Cava Cocktail. Wir versprechen dir, mit diesem Cocktail hast du eine aufregende Mischung von Früchten mit einer Spur aus Zitrus und Zimt.

Und so einfach geht's:

Zuerst werden die Limetten zu einem Saft gepresst. Dafür kaufst du am besten weiche und saftige Limetten. Anschließend wird der Limettensaft mit dem Zuckersirup verrührt. Den Zuckersirup kannst du entweder fertig kaufen, oder aber auch ganz einfach selbst machen, indem du Wasser mit Zucker aufkochst. Anschließend gibst du den naturtrüben Birnensaft und Eiweiß hinzu. Nun werden die Zutaten miteinander in einem Cocktail Mixer verrührt, bis ein feiner Schaum entsteht. Alternativ kannst du auch einen Stabmixer verwenden.

Zu guter Letzt vermengst du die Flüssigkeit mit dem spanischen flüssigen Gold - dem Freixenet Cava Cordón Negro Brut.

Nun kommt der spaßige Teil: Die Flüssigkeit in die Cocktailgläser gießen und die Schaumkrone mit einer Prise Zimt und jeweils drei Sternanis garnieren. Jetzt heißt es nur noch "Prost" oder auch wie die Spanier sagen: Salud!

Anleitung