Cocktail Rezepte

Curacao de luxe Cocktail

Zutaten:

2 cl Rum (weiß)
2 cl Curacao Triple Sec
8 cl Sekt
Alkohol: 20%

Gattung:

Kategorie: Cocktail
Dekoration: Limette
Menge: 12 cl

Zubereitung:

Rum und Orangenlikör in einen Sektkelch oder eine Sektschale geben und das Glas je nach Geschmack mit eiskaltem Sekt auffüllen.

Zusatz Info:

Rum (weiß) 38%
Weißer Rum hat einen erheblich zarteren Geschmack als der "echte braune" Rum. Er eignet sich daher zum Mixen vielfach besser, denn er überdeckt das Aroma der anderen Zutaten nicht so stark. Der bekannteste weiße Rum ist der beliebte "Bacardi Light-Dry". Zum Mischen in Drinks kann aber auch eine andere Marke verwendet werden, die zumeist erheblich günstiger angeboten werden als der Marktführer.

Curacao Triple Sec 35%
Der Curacao Triple Sec ist ein besonders trockener Ausbau eines Orangenlikörs aus den Schalen einer bestimmten Pomeranzenart (Bitterorangen). Gegenüber den bekannten Blue Curacao und Curacao Orange weist der Triple Sec einen mindestens 5 % höheren Alkoholgehalt auf.