Cocktail Rezepte

Sherry Flip Cocktail

Zutaten:

Gattung:

4 cl Sherry medium dry 2 cl Cognac 2 cl Zuckersirup

2 ci Zuckersirup 1 St Eigelb

Eiswürfel Muskatnuß Alkohol: 20% Kategorie: Flip Geschmack: cremig

Dekoration: Orange

Menge: 8 cl

Zubereitung:

Alle Zutaten mit einigen Eiswürfeln im Shaker kräftig schütteln und durch das Barsieb in ein Cocktailglas abgießen. Den fertigen Drink mit Muskatnuß bestreuen und sofort servieren.

Zusatz Info:

Sherry medium dry 20%

Der halbtrockene Sherry hat eine an Bernstein erinnernde Färbung und wird auch unter der Bezeichnung "Amontillado" vertrieben. Er stammt - wie die anderen Sherrys auch - aus einem genau abgegrenzten Gebiet um die andalusische Stadt Jerez de la Frontera. Gekühlt reicht man den halbtrockenen Sherry gerne als Aperitif.