

COCKTAILS

Recepten • Rezepte • Recipes • Recettes



LEOPOLD
VIENNA



NL De Cosmopolitan is een classy cocktail op basis van cranberrysap, limoen, vodka en triple sec. Een fris, lichtzure cocktail met een elegante uitstraling.

Ingrediënten

vodka 45 ml • triple sec 30 ml • cranberrysap 30 ml • limoensap van een halve limoen • garnering: gebrande sinaasappelschil

Benodigdheden

shaker • barmaatje • aansteker of lucifer

Bereiding

1. Koel je martinglas voor met ijsblokjes. Deze ijsblokjes kunnen daarna in de shaker. 2. Schenk met een barmaatje de vodka (45 ml), triple sec (30 ml), cranberrysap (30 ml) en limoensap van een halve limoen in de shaker. 3. Goed shaken tot je een ijslaagje krijgt op je shaker. 4. Even proeven met een rietje uit de shaker. Is de cocktail goed op smaak? Dan kun je de cocktail gaan uitschenken. 5. Schenk de cocktail zonder het ijs uit in je martinglas. 6. Voor extra smaakbeleving lichtjes een stukje sinaasappelschil (zonder vruchtvlees!) aanbranden met een aansteker en over de rand van het glas uitwrijven. Wrijf hierna met de schil langs het glas voor extra geur en smaakbeleving. 7. Garnering: maak een inkeping in de sinaasappelschil en garneer je martinglas.

EN The Cosmopolitan is a classy cocktail based on cranberry juice, lime juice, vodka and triple sec. It is a fresh, slightly acidic cocktail with an elegant appearance.

Ingredients

vodka 45 ml • triple sec 30 ml • cranberry juice 30 ml • lime juice from half a lime • garnish: Roasted orange zest

What you need

shaker • bar jigger • a lighter or matches

Preparation

1. Precool your martini glass with ice cubes. Then add the ice cubes to your shaker. 2. Use your bar jigger to add the vodka (45 ml), triple sec (30 ml), cranberry juice (30 ml) and lime juice from half a lime to the shaker. 3. Firmly shake until the shaker is frosty. 4. Taste the cocktail while still in the shaker using a straw. Does the cocktail taste good? Then you can start pouring the cocktail. 5. Pour the cocktail into your martini glass without the ice. 6. For a special flavour sensation, lightly roast a piece of orange rind (without any flesh from the orange!) with a lighter and rub the rim of the glass with it. Then rub the peel along the glass for extra aroma and flavour. 7. Garnish: Make a small cut into your orange peel and use it to garnish your martini glass.

DE Der Cosmopolitan ist ein klassischer Cocktail aus Preiselbeersaft, Limette, Wodka und Triple Sec. Frischer, leicht säuerlicher Cocktail mit elegantem Aussehen.

Zutaten

Wodka 45 ml • Triple Sec 30 ml • Preiselbeersaft 30 ml • Limette Saft einer halben Limette • Garnierung: geröstete Orangenschale

Zubehör

Shaker • Barmaß • Feuerzeug oder Streichholz

Zubereitung

1. Kühlen Sie Ihr Martini-Glas mit Eiswürfeln vor. Diese Eiswürfel können dann in Ihren Shaker gegeben werden. 2. Gießen Sie Wodka (45 ml), Triple Sec (30 ml), Preiselbeersaft (30 ml) und den Saft einer halben Limette mit einem Messbecher in den Shaker. 3. Schütteln Sie gut, bis der Shaker an der Außenseite beschlägt. 4. Kosten Sie mit einem Strohhalm im Shaker. Schmeckt der Cocktail gut? Dann können Sie mit dem Einschenken des Cocktails beginnen. 5. Gießen Sie den Cocktail ohne Eis in Ihr Martini-Glas. 6. Für ein zusätzliches Geschmackserlebnis können Sie ein Stück Orangenschale (ohne Fruchtfleisch!) mit einem Feuerzeug etwas rösten und es über den Rand des Glases reiben. Reiben Sie dann für ein besonderes Geruchs- und Geschmackserlebnis die Schale am Glas entlang. 7. Garnieren: Schneiden Sie die Orangenschale etwas ein und garnieren Sie damit Ihr Martini-Glas.

FR Le Cosmopolitan est un cocktail chic à base de jus de canneberge, de citron vert, de vodka et de triple sec. Un cocktail frais, légèrement acide et d'aspect élégant.

Ingrédients

vodka 45 ml • triple sec 30 ml • jus de canneberges 30 ml • lime jus de citron vert • garniture : zeste d'orange rôti

Fournitures

shaker • compagnon de bar • briquet ou allumette

Préparation

1. Prérefroidissez votre verre de martini avec des glaçons. Ces glaçons peuvent ensuite aller dans votre shaker. 2. Versez la vodka (45 ml), le triple sec (30 ml), le jus de canneberge (30 ml) et le jus de citron vert d'un demi-citron vert dans le shaker avec un compagnon de bar. 3. Secouez bien jusqu'à ce que votre shaker soit givré. 4. Goûtons-le avec une paille du shaker. Le cocktail a-t-il bon goût ? Ensuite, vous pouvez commencer à verser le cocktail. 5. Versez le cocktail sans glace dans votre verre à martini. 6. Pour une expérience gustative supplémentaire, brûlez légèrement un morceau de peau d'orange (sans chair !) avec un briquet et frottez le tout sur le bord du verre. Ensuite, frottez votre peau le long du verre pour plus d'odeur et de goût. 7. Garniture : Faites une entaille dans votre peau d'orange et décorez votre verre de martini.



NL

De Dark 'n Stormy is een stoere, kruidige cocktail met donkere rum, gemberbier en limoen. Stormachtig lekker!

Ingrediënten

1 blikje gemberbier • 40 ml donkere rum (Kraken rum of Goslings) • sap van een halve limoen • garnering: limoen

Benodigdheden

citruspers • barlepel

Bereiding

1. Vul een longdrinkglas met ijs. 2. Pers een halve limoen uit in het glas met een citruspers en voeg gemberbier toe in het glas tot je glas ca. 80% gevuld is. 3. Even roeren met een barlepel. 4. Voeg nu de donkere rum toe met de platte achterkant van je barlepel tot je glas gevuld is. 5. Garneer subtiel met een limoentje op de rand van je glas.

EN

The Dark 'n Stormy is a bold, spicy cocktail with dark rum, ginger beer and lime juice. Stormingly tasty!

Ingredients

1 can of ginger beer • 40 ml of dark rum (Kraken rum or Goslings) • juice from half a lime • garnish: Lime

What you need

lemon squeezer • bar spoon

Preparation

1. Fill a tall glass with ice. 2. Use a lemon squeezer to squeeze half a lime into the glass and add ginger beer until your glass is about 80% full. 3. Stir with a bar spoon. 4. Use the back of your bar spoon to add the dark rum until your glass is full. 5. Garnish with a piece of lime on the rim of your glass.

DE

Der Dark 'n Stormy ist ein kräftiger, würziger Cocktail mit dunklem Rum, Ingwerbier und Limette. Stürmisch lecker!

Zutaten

1 Dose Ingwerbier • 40 ml dunkler Rum (Kraken-Rum oder Goslings) • Saft einer halben Limette • Garnierung: Limette

Zubehör

Zitronenpresse • Barlöffel

Zubereitung

1. Füllen Sie ein Longdrinkglas mit Eis. 2. Pressen Sie eine halbe Limette mit der Zitruspresse aus und geben Sie den Saft in das Glas, fügen Sie Ingwerbier hinzu, bis Ihr Glas zu etwa 80 % gefüllt ist. 3. Kurz mit einem Barlöffel umrühren. 4. Fügen Sie jetzt den dunklen Rum mit der flachen Rückseite Ihres Barlöffels hinzu, bis Ihr Glas voll ist. 5. Garnieren Sie den Cocktail dezent mit einer Limette am Glasrand.

FR

Le Dark 'n Stormy est un cocktail coriace et épicé à base de rhum brun, de gingembre d'ours et de citron vert. Stormy tasty !

Ingredients

1 boîte soda au gingembre • 40 ml le rhum noir (le rhum Kraken ou Goslings) • jus de citron vert • garniture : citron vert

Fournitures

presse-citron • cuillère de bar

Préparation

1. Remplir un verre de long drink avec des glaçons. 2. Pressez un demi-citron vert dans le verre avec un presse-citron et ajoutez du soda au gingembre jusqu'à ce que votre verre soit rempli à environ 80 %. 3. Il suffit de remuer avec une cuillère à café. 4. Ajoutez maintenant le rhum noir avec le dos plat de votre cuillère de bar jusqu'à ce que votre verre soit rempli. 5. Garnissez subtilement le bord de votre verre avec une chaux.



DARK 'N STORMY

NL De Piña Colada is een tropische cocktail die je maakt met rum, ananassap en kokosmelk. Een heerlijke zomercocktail waarmee je de tropen in huis haalt!

Ingrediënten

witte rum 45 ml • romige kokosmelk 30 ml • ananassap 90 ml • 1 ananasstukje • cocktailkiersje 1 stuk

Benodigdheden

barmaatje • shaker

Bereiding

1. Begin met een shaker gevuld met 1/3 ijsblokjes. 2. Voeg met een barmaatje 90 ml ananassap, 30 ml kokosmelk en 45 ml rum toe in de shaker. 3. Stevig shaken met ijs, totdat je shaker een ijslaagje krijgt aan de buitenkant. 4. Proef met een rietje of de cocktail naar smaak is. Als je nog iets mist, is dit het moment om de smaak van je cocktail te perfectioneren. 5. Schenk de inhoud van de shaker uit in een hurricane glas of in een pineapple glas. Het ijs kun je mee uitschenken in het glas. 6. Garneer met een vers stukje ananas op het glas en een mooi rood cocktailkiersje. 7. Opdienen met een glimlach!

DE Die Piña Colada ist ein tropischer Cocktail aus Rum, Ananassaft und Kokosmilch. Ein herrlicher Sommer-Cocktail, um die Tropen nach Hause zu bringen!

Zutaten

Weißer Rum 45 ml • cremige Kokosmilch 30 ml • Ananassaft 90 ml • Ananasstücke 1 Stück • Cocktailkirsche 1 Stück

Zubehör

Barmaß • Shaker

Zubereitung

1. Beginnen Sie mit einem Shaker, der zu 1/3 mit Eiswürfeln gefüllt ist. 2. Geben Sie mit einem Barmaß 90 ml Ananassaft, 30 ml Kokosmilch und 45 ml Rum in den Shaker. 3. Kräftig mit dem Eis schütteln, bis der Shaker an der Außenseite beschlägt. 4. Probieren Sie mit einem Strohhalm, ob Ihnen der Cocktail schmeckt. Wenn Ihnen noch etwas fehlt, ist es jetzt an der Zeit, den Geschmack Ihres Cocktails zu perfektionieren. 5. Gießen Sie den Inhalt des Shakers in ein Hurricane- oder Ananasglas. Sie können das Eis ebenfalls in das Glas gießen. 6. Garnieren Sie den Cocktail mit einem frischen Stück Ananas am Glas und einer schönen roten Cocktailkirsche. 7. Servieren Sie ihn mit einem Lächeln!

EN The Piña Colada is a tropical cocktail made with rum, pineapple juice and coconut milk. It is a lovely summer cocktail that will bring the tropics into your home!

Ingredients

white rum 45 ml • creamy coconut milk 30 ml • pineapple juice 90 ml • pineapple chunks 1 piece • maraschino cherries 1 piece

What you need

bar jigger • shaker

Preparation

1. Start by filling 1/3 of the shaker with ice cubes. 2. Using a bar jigger, add 90 ml of pineapple juice, 30 ml of coconut milk and 45 ml of rum to the shaker. 3. Firmly shake with ice until the shaker is frosty. 4. Taste the cocktail using a straw to make sure it has the right flavour. If you feel like something is missing, now's the time to perfect the flavour of your cocktail. 5. Pour the contents of the shaker into a hurricane glass or a pineapple glass. You can add the ice to the glass as well. 6. Garnish the glass with a fresh piece of pineapple and a nice red maraschino cherry. 7. Serve with a smile!

FR La Piña Colada est un cocktail tropical à base de rhum, de jus d'ananas et de lait de coco. Un joli cocktail d'été pour ramener les tropiques à la maison !

Ingredients

rhum blanc 45 ml • lait de coco crémeux 30 ml • jus d'ananas 90 ml • morceau d'ananas 1 pièce • cerise rouge de cocktail 1 pièce

Fournitures

compagnon de bar • shaker

Préparation

1. Commencez par un shaker rempli d'un tiers de glaçons. 2. Ajoutez 90 ml de jus d'ananas et 30 ml de lait de coco et 45 ml de rhum dans le shaker. 3. Agitez fermement avec de la glace jusqu'à ce que votre shaker soit recouvert d'une couche de givre à l'extérieur. 4. Dégustez le cocktail à la paille. S'il vous manque encore quelque chose, c'est le moment de perfectionner le goût de votre cocktail. 5. Versez le contenu du shaker dans un verre à ouragan ou un verre à ananas. Vous pouvez verser la glace dans le verre. 6. Décorez avec un morceau d'ananas frais sur le verre et une belle cerise rouge de cocktail. 7. Servez avec le sourire !



NL Ben jij een liefhebber van koffie en cocktails? Dan is deze Espresso Martini jouw cocktail! Laat de espresso maar alvast pruttelen en pak je shaker er maar bij!

Ingrediënten
koffielikeur 30 ml • vodka 30 ml • espresso 30 ml • koffieboontjes • optioneel: suikersiroop 5 ml

Benodigdheden
shaker • cocktail pincet • barmaatje

Bereiding
1. Zet een kopje espresso. Deze kun je warm gebruiken in je cocktail. 2. Giet hiervan met een barmaatje 1 deel (30 ml) in een shaker met ijs 3. Voeg koffielikeur (30 ml) en vodka (30 ml) toe 4. Even krachtig shaken tot er een ijslaagje op je shaker verschijnt 5. Uitschenken zonder ijs in je martiniglas. 6. garneren met koffieboontjes in het glas 7. Dien de cocktail op met chocoladeboontjes.

DE Sind Sie ein Liebhaber von Kaffee und Cocktails? Dann ist dieser Espresso Martini Ihr Cocktail! Lassen Sie den Espresso schon einmal köcheln und nehmen Sie Ihren Shaker zur Hand!

Zutaten
Kaffeelikör 30 ml • Wodka 30 ml • Espresso 30 ml • Kaffeebohnen • Optional: Zuckersirup 5 ml

Zubehör
Shaker • Cocktail-Pinzette • Barmaß

Zubereitung
1. Bereiten Sie eine Tasse Espresso zu. Sie können ihn warm in Ihrem Cocktail verwenden. 2. Gießen Sie davon mit einem Barmaß 1 Teil (30 ml) in einen Shaker mit Eis. 3. Fügen Sie Kaffeelikör (30 ml) und Wodka (30 ml) hinzu. 4. Schütteln Sie kurz kräftig, bis der Shaker an der Außenseite beschlägt. 5. Gießen Sie den Cocktail ohne Eis in Ihr Martini-Glas. 6. Garnieren Sie den Cocktail mit Kaffeebohnen im Glas. 7. Servieren Sie den Cocktail mit Schokoladenbohnen.

EN Are you a coffee and cocktail lover? Then this Espresso Martini is the cocktail for you! Prepare the espresso and grab your shaker!

Ingredients
coffee liqueur 30 ml • vodka 30 ml • espresso 30 ml • coffee beans • optional: sugar syrup 5 ml

What you need
shaker • cocktail tweezers • bar jigger

Preparation
1. Prepare a cup of espresso. You can use it for your cocktail while still warm. 2. Using your bar jigger, add 1 part (30 ml) to a shaker with ice. 3. Add coffee liqueur (30 ml) and vodka (30 ml). 4. Firmly shake until the shaker is frosty. 5. Pour it into your martini glass without the ice. 6. Garnish with coffee beans in the glass. 7. Serve the cocktail with chocolate beans.

FR Vous êtes amateur de café et de cocktails ? Alors ce Martini Espresso est votre cocktail ! Laissez mijoter l'espresso et prenez votre shaker !

Ingédients
liqueur de café 30 ml • vodka 30 ml • espresso 30 ml • les grains de café • facultatif : sirop de sucre 5 ml

Fournitures
shaker • pince à cocktail • compagnon de bar

Préparation
1. Prenez une tasse d'espresso. Vous pouvez les utiliser chaudement dans votre cocktail. 2. Versez 1 partie (30 ml) de la taille d'une barre dans un shaker avec de la glace. 3. Ajouter la liqueur de café (30 ml) et la vodka (30 ml). 4. Agitez tout aussi vigoureusement jusqu'à ce qu'une couche de givre apparaisse sur votre shaker. 5. Verser sans glace dans votre verre à martini. 6. Décorer avec des grains de café dans le verre. 7. Servir le cocktail avec des fèves de chocolat.



NL

De Pornstar Martini of Martini Pornstar is de Pornstar onder de cocktails. Het is een sexy martini cocktail met passievrucht en vanille vodka. Smaakt zach als zijde.

Ingrediënten

vanille vodka 30 ml • passievruchtsap 45 ml • limoensap 5 ml • eiwit

Benodigdheden

shaker • barmaatje

Bereiding

1. Begin met een shaker met ijs. 2. Voeg de helft eiwit van een ei toe. 3. Voeg met een barmaatje 30 ml vanille vodka, 45 ml passievruchtsap en 5 ml limoensap toe. 4. Even krachtig shaken tot je een ijslaagje krijgt. 5. Uitschenken zonder ijs in een gekoeld martini glas. 6. Snijd een passievrucht doormidden en leg deze in het martini glas. 7. Opdienen met klein glaasje bubbels.

EN

The Pornstar Martini, also called the Martini Pornstar, is the pornstar of cocktails. It is a sexy martini cocktail with passion fruit and vanilla vodka. It tastes as soft as silk.

Ingredients

vanilla vodka 30 ml • passion fruit juice 45 ml • lime juice 5 ml • egg white

What you need

shaker • bar jigger

Preparation

1. Start with a shaker with ice. 2. Add half an egg white. 3. Using your bar jigger, add 30 ml of vanilla vodka, 45 ml of passion fruit juice and 5 ml of lime juice. 4. Firmly shake until the shaker is frosty. 5. Pour it into a cooled martini glass without the ice. 6. Cut a passion fruit in half and place it in the martini glass. 7. Serve with a small glass of bubbly.

DE

Der Pornstar Martini oder Martini Pornstar ist der Pornstar unter den Cocktails. Es ist ein sexy Martini-Cocktail mit Passionsfrucht und Vanille-Wodka. Schmeckt weich wie Seide.

Zutaten

Vanille-Wodka 30 ml • Passionsfruchtsaft 45 ml • Limettensaft 5 ml • Eiweiß

Zubehör

Shaker • Barmaß

Zubereitung

1. Beginnen Sie mit einem Shaker mit Eis. 2. Fügen Sie die Hälfte des Eiweißes von einem Ei hinzu. 3. Fügen Sie mit einem Barmaß 30 ml Vanille-Wodka, 45 ml Passionsfruchtsaft und 5 ml Limettensaft hinzu. 4. Schütteln Sie kurz kräftig, bis die Außenseite beschlägt. 5. Gießen Sie den Cocktail ohne Eis in ein gekühltes Martini-Glas. 6. Schneiden Sie eine Passionsfrucht in der Mitte durch und legen Sie sie in das Martini-Glas. 7. Servieren Sie den Cocktail mit einem kleinen Gläschen Sekt.

FR

Le Pornstar Martini ou Martini Pornstar est la Pornstar parmi les cocktails. C'est un cocktail de martini sexy avec du fruit de la passion et de la vodka à la vanille. Goût doux comme de la soie.

Ingédients

vodka à la vanille 30 ml • jus de fruit de la passion 45 ml • jus de citron vert 5 ml • protéines

Fournitures

shaker • compagnon de bar

Préparation

1. Commencez par un shaker avec de la glace. 2. Ajouter la moitié du blanc d'un œuf. 3. Ajoutez 30 ml de vodka à la vanille, 45 ml de jus de fruit de la passion et 5 ml de jus de citron vert avec une mesurette. 4. Agiter tout aussi vigoureusement jusqu'à obtenir une couche de gel. 5. Verser sans glace dans un verre à martini réfrigéré. 6. Coupez un fruit de la passion au milieu et placez-le dans le verre à martini. 7. Servir avec un petit verre de bulles.



NL

De Margarita is één van de meest populaire cocktails in de wereld. Hier lees je hoe je deze beroemde tequila cocktail met zoutrandje maakt.

Ingrediënten

tequila 45 ml • triple sec 20 ml • limoensap van 1,5 limoenen • keukenzout • optioneel: suikersiroop

Benodigdheden

barmaatje • shaker

Bereiding

1. Begin met het aanbrengen van een zoutrandje aan het glas. 2. Gebruik een shaker met ijsblokjes. 3. Schenk met een barmaatje 45 ml tequila in de shaker. 4. Voeg 20 ml triple sec toe. 5. Pers anderhalve limoen uit. Houd twee mooie limoenschijfjes over voor de garnering. 6. Stevig shaken tot je een ijslaagje krijgt op de shaker. 7. Even proeven of de Margarita de juiste smaak heeft. 8. Uitschenken in je glas zonder het ijs. 9. Garneer het glas met een subtiel limoenschijfje aan de rand.

EN

The Margarita is one of the most popular cocktails in the world. Here's how to make this famous tequila cocktail with a salted rim.

Ingredients

tequila 45 ml • triple sec 20 ml • lime juice juice from one and a half limes • table salt • optional: sugar syrup

What you need

bar jigger • shaker

Preparation

1. Start by applying salt to the rim of the glass. 2. Use a shaker with ice cubes. 3. Use your bar jigger to add 45 ml of tequila to the shaker. 4. Add 20 ml of triple sec. 5. Squeeze one and a half limes, leaving two nice lime slices for garnish. 6. Shake firmly until the shaker is frosty. 7. Taste the Margarita to make sure it has the right flavour. 8. Pour it into your glass without the ice. 9. Garnish the glass with a small slice of lime on the rim.

DE

Die Margarita ist weltweit einer der beliebtesten Cocktails. Hier erfahren Sie, wie Sie diesen berühmten Tequila-Cocktail mit Salzrand herstellen.

Zutaten

Tequila 45 ml • Triple Sec 20 ml • Limettensaft von 1,5 Limetten • Kochsalz • Optional: Zuckersirup

Zubehör

Barmaß • Shaker

Zubereitung

1. Beginnen Sie damit, das Glas mit einem Salzrand zu versehen. 2. Verwenden Sie einen Shaker mit Eiswürfeln. 3. Gießen Sie mit einem Barmaß 45 ml Tequila in den Shaker. 4. Fügen Sie 20 ml Triple Sec hinzu. 5. Pressen Sie eineinhalb Limetten aus und legen Sie zwei schöne Limettenscheiben zum Garnieren beiseite. 6. Kräftig schütteln, bis der Shaker an der Außenseite beschlägt. 7. Kurz kosten, ob die Margarita den richtigen Geschmack hat. 8. Gießen Sie den Cocktail ohne Eis in Ihr Glas. 9. Garnieren Sie das Glas am Rand dezent mit einer Limettenscheibe.

FR

La Margarita est l'un des cocktails les plus populaires au monde. Voici comment préparer ce fameux cocktail de tequila avec un bord de sel.

Ingédients

tequila 45 ml • triple sec 20 ml • jus de citron vert de 1,5 citron vert • sel de cuisine • facultatif : sirop de sucre

Fournitures

compagnon de bar • shaker

Préparation

1. Commencez par appliquer un bord de sel sur le verre. 2. Utilisez un shaker avec des glaçons. 3. Verser 45 ml de tequila en barre dans le shaker. 4. Ajouter 20 ml triple sec. 5. Pressez un citron vert et demi, laissez deux belles tranches de citron vert pour la garniture. 6. Secouez fermement jusqu'à ce que vous ayez une couche de givre sur le shaker. 7. Goûtons si la Margarita a le bon goût. 8. Versez dans votre verre sans glace. 9. Garnir le verre avec un subtil disque de citron vert sur le bord.



NL

De Mojito is een frisse, zomerse, Cubaanse cocktail met rum, limoen en munt.

Ingrediënten

witte rum 45 ml • rietsuiker 2 barlepels • bruiswater 30 ml • limoenpartjes 4 stuks • munt 1 takje • angostura bitters (optioneel) 2 druppels

Benodigdheden

muddler • barlepel • barmaatje

Bereiding

1. Gebruik voor deze cocktail een stevig glas met stevige onderkant om in te stampen. Je moet namelijk goed stampen om alle smaken te mengen. Zet ook al vast een vol glas met crushed ijs klaar want je hebt veel ijs nodig. 2. Begin eerst met 2 barlepels rietsuiker en de limoenpartjes in het glas te doen. Stamp dit in het glas. 3. Nu pak je de muntblaadjes. Voor je deze in het glas doet sla je deze in de palm van je hand. Je ruikt meteen het aroma dat vrij komt. 4. Hierna neem je 4-5 muntblaadjes die je in het glas doet. Smeer ook de rand van je glas in met munt zodat je ook hier extra muntsmaak krijgt. Let op: de munt stamp je dus niet mee. 5. Voeg nu naar smaak witte rum toe. Ca. 30 tot 45 ml met een barmaatje. 6. Vul je glas met crushed ijs en roer met je barlepel alles door elkaar zodat het goed mengt. Let erop dat de limoentjes en de munt mooi zweven in je glas en niet onderin blijven liggen. 7. Top nu de cocktail af met bruiswater. Eventueel kun je ook nog 1 à 2 druppels angostura bitters toevoegen. 8. Glas afwerken met extra crushed ijs. 9. Garneer met een kroontje munt.

EN

The Mojito is a fresh, summery Cuban cocktail with rum, lime juice and fresh mint.

Ingredients

white rum 45 ml • cane sugar 2 bar spoons • sparkling water 30 ml • lime pieces 4 pieces • fresh mint 1 sprig • angostura bitters (optional) 2 dashes/drops

What you need

cocktail muddler • bar spoon • bar jigger

Preparation

1. For this cocktail, use a sturdy glass with a firm base, that allows you to muddle (mash). As you have to muddle well to mix all the flavours, it is important that you use a suitable glass. Have a full glass of crushed ice at the ready because you will need a lot of ice too. 2. First add 2 bar spoons of cane sugar and the pieces of lime to the glass. Muddle this in the glass. 3. Pick up the mint leaves. Hit the mint leaves against the palm of your hand before adding them to the glass. You can immediately smell the aroma that is released. 4. Place 4-5 mint leaves in the glass. In addition, rub the rim of your glass with fresh mint for some extra mint flavour. Do not muddle the mint. 5. Add white rum to taste. About 30 to 45 ml using a bar jigger. 6. Fill your glass with crushed ice and stir everything with a bar spoon until mixed. Make sure that the lime and the mint float nicely in your glass instead of being stuck at the bottom. 7. Now top off the cocktail with sparkling water. You can also add 1 to 2 dashes (drops) of angostura bitters. 8. Fill the glass to the top with additional crushed ice. 9. And now for the “cherry on top”: Garnish with mint.

DE

Der Mojito ist ein frischer, sommerlicher kubanischer Cocktail mit Rum, Limette und Minze.

Zutaten

Weißer Rum 45 ml • Rohrzucker 2 Barlöffel • Sodawasser 30 ml • Limettenstücke 4 Stück • Minze 1 Zweig • Angostura-bitter (optional) 2 Spritzer/Tropfen

Zubehör

Stößel • Barlöffel • Barmaß

Zubereitung

1. Verwenden Sie für diesen Cocktail ein stabiles Glas mit festem Boden, um darin mit dem Stößel zu arbeiten (zerdrücken). Es muss nämlich alles gut mit dem Stößel zerdrückt werden, um alle Aromen zu mischen. Bereiten Sie inzwischen auch ein ganzes Glas zerstoßenes Eis vor, da Sie viel Eis benötigen. 2. Geben Sie zuerst 2 Barlöffel Rohrzucker und die Limettenstücke in das Glas. Zerdrücken Sie alles mit dem Stößel im Glas. 3. Nehmen Sie jetzt die Minzblätter. Bevor Sie sie in das Glas geben, schlagen Sie sie in Ihre Handfläche. Sie können das freigesetzte Aroma sofort riechen. 4. Danach nehmen Sie 4–5 Minzblätter, die Sie in das Glas geben. Reiben Sie auch den Rand Ihres Glases mit Minze ein, um dort ebenfalls für einen zusätzlichen Minzgeschmack zu sorgen. Passen Sie auf, dass Sie die Minze nicht mit dem Stößel zerdrücken. 5. Nun mit weißem Rum abschmecken. Ungefähr 30 bis 45 ml mit einem Barmaß hinzufügen. 6. Füllen Sie Ihr Glas mit zerstoßenem Eis und rühren Sie jetzt alles mit dem Barlöffel um, damit es sich gut vermischt. Achten Sie darauf, dass die Limetten und die Minze schön in Ihrem Glas schweben und nicht unten bleiben. 7. Füllen Sie den Cocktail jetzt mit Sodawasser auf. Eventuell können Sie auch noch 1 bis 2 Spritzer (Tropfen) Angosturabitter hinzufügen. 8. Geben Sie dann noch mehr zerstoßenes Eis zum Abschluss in das Glas. 9. Setzen Sie Ihrem Werk noch eine Krone aus Minze auf.

FR

Le Mojito est un cocktail cubain frais et estival à base de rhum, de citron vert et de menthe.

Ingédients

rhum blanc 45 ml • sucre de canne 2 cuillères de bar • l'eau pétillante 30 ml • segments de chaux 4 pièces • pièce 1 brin • amers d'angostura (facultatif) 2 tirets / gouttes

Fournitures

muddler • cuillère de bar • compagnon de bar

Préparation

1. Pour ce cocktail, utilisez un verre solide avec une base ferme pour vous y mélanger (piétiner). Il faut bien mélanger les saveurs. Assurez-vous de préparer un verre plein de glace pilée, car vous avez besoin de beaucoup de glace. 2. Mettez d'abord 2 cuillères à soupe de sucre de canne et les segments de citron vert dans le verre. Embrouiller tout ça dans le verre. 3. Maintenant, vous prenez les feuilles de menthe. Avant de le mettre dans le verre, frappez-le dans la paume de votre main. Vous pouvez immédiatement sentir l'arôme qui se dégage. 4. Ensuite, vous prenez 4 à 5 feuilles de menthe que vous mettez dans le verre. Frottez également le bord de votre verre avec de la menthe pour vous donner un goût supplémentaire de menthe. Attention à la confusion des pièces, vous n'en avez pas. 5. Ajoutez maintenant du rhum blanc au goût. Environ 30 à 45 ml avec un compagnon de bar. 6. Remplissez votre verre de glace concassée et remuez maintenant le tout avec votre cuillère de bar pour que ça se mélange bien. Veillez à ce que le citron vert et la menthe flottent bien dans votre verre et ne restent pas en dessous. 7. Complétez maintenant le cocktail avec de l'eau pétillante. Vous pouvez également ajouter 1 ou 2 traits d'amers d'angostura. 8. Verre fini avec de la glace concassée supplémentaire. 9. Garnir d'une couronne de menthe.



— 🍹 —

COCKTAILICIOUS

De cocktails in dit receptenboekje zijn afkomstig van Cocktailicious.
Kijk voor meer recepten op www.cocktailicious.nl.

Die Cocktails in diesem Rezeptbuch stammen von Cocktailicious.
Weitere Rezepte finden Sie unter www.cocktailicious.nl.

The cocktails in this recipe booklet are from Cocktailicious.
For more recipes, visit www.cocktailicious.nl.

Les cocktails présentés dans ce livret de recettes sont issus de Cocktailicious.
Pour plus de recettes, visitez le site www.cocktailicious.nl.



LEOPOLD
VIENNA

www.leopold-vienna.com