

1 Rosa Vesper Cocktail

Zubereitung

Die ersten drei Zutaten in einen Shaker mit Eis abmessen und kräftig schütteln. Anschließend in gekühlte Martinigläser abseihen und dann einen Barlöffel Grand Marnier zugeben, etwas umrühren und eine halbe Zitrone über den Drink auspressen, dann das Cranberrysirup abgemessen zugeben und vorsichtig umrühren. Eine Zitronenzeste rundet den Cocktail ab. Der Grand Marnier und das Cranberrysirup runden den doch sehr kräftigen Vesper-Martini ab. Das ist eine Abwandlung des bekannten James-Bond-Martini aus dem Film "Casino Royal".

Zutaten

1 cl	Lillet
6 cl	Gin
2 cl	Vodka
1 TL	Grand Marnier
2 TL	Cranberry Sirup
<hr/>	
11 cl	