

DIE FEINEN COCKTAILS DER WELT

## TRE SORELLE

von Mixologin Alicia Perry • Polite Provisions, San Diego U.S.A.



### ZUTATEN

- **3cl Nonino L'Aperitivo Botanical Drink**
- 3cl Pisco (alkoholisches Nationalgetränk Perus)
- 1,5cl einfacher Sirup
- 1,5cl frisch gepresster Zitronensaft
- 1 Eiweiß
- 4 Trauben
- Eiswürfel
- Lavendel-Zweig (zur Dekoration)

Alle Zutaten – bis auf Trauben, Eiswürfel und den Lavendelzweig – in einen Shaker geben (dry shake). Nun die Trauben und Eiswürfel hinzufügen und kräftig shaken, bis sich alles gut vermengt hat. Den Inhalt vorsichtig durch ein feines Sieb in ein Coupe-Glas gießen (nennt man auch »fine-strain«). Garnieren Sie das Glas mit dem Lavendel-Zweig.

**Carl Tesdorpf GmbH • 20247 Hamburg**  
Telefon: 0451 799 270 • [tesdorpf.de](http://tesdorpf.de)