

Champagne Cup

Versare in una coppa di cristallo lo champagne, il cognac, il rum e il curacao. Rimescolare delicatamente e aggiungere le banane affettate, le fragole e i lamponi interi. Passare la coppa in frigorifero per 1 ora e poi sistemarla in una coppa pi? grande ripiena di ghiaccio tritato. Si serve con un ramaiolo d'argento o di vetro per non alterarne il sapore.

Ingredienti

1 Bottiglia Vino Champagne Brut Ben Freddo
1 Bicchierino Cognac
1 Bicchierino Rum
1 Cucchiaio Curacao
2 Banane Affettate
200 G Fragole Mondate E Affettate
200 G Lamponi Interi

Note

Preparazione: 5 minuti.