

Unser Cocktail-Experte empfiehlt: Gin Atomic



Zutaten

6-8 Basilikumblätter mit Stiel
4 cl Tanqueray Ten
2 cl Lillet Blanc
1 cl Holundersirup
1 Barlöffel Erdbeersirup
1 cl frisch gepresster Limettensaft
4 cl Cranberry Fruchtsaft
5 cl Tonic Water
Crushed Ice

Garnitur

2 Basilikumblätter
1 Limettenspirale



Zubereitung

- 1) Die Basilikumblätter mit Stiel am Boden des Shakers leicht andrücken.
- 2) Frische Eiswürfel in den Shaker mit den Basilikumblättern geben. Anschließend die angegebenen Zutaten abmessen, hinzufügen und gut mixen.
- 3) Crushed Ice in ein Glas geben und den Inhalt des Shakers über ein Barfeinsieb in das Glas abseihen.
- 4) Zum Schluss den Drink mit 5 cl Tonic Water auffüllen und gut vermengen.
- 5) Die Basilikumblätter on Top drapieren und die Limettenspirale über Rand und Drink platzieren.

Den fertigen Deluxe Cocktail mit einem AIDA Lächeln servieren.

**Unsere AIDA Cocktails der Woche finden Sie auf
www.aida.de/cocktailtipp**