



MONIN®

— ULTIMATE TASTE —
ULTIMATE CREATIVITY

Kirsche

Cherry Brandy

Die saftige Sommerfrucht findet in Cocktails, After-Dinner-Drinks und alkoholfreien Erfrischungsgetränken vielfältige Anwendungsmöglichkeiten. Auch in Küche und Patisserie ist die Kirsche vielseitig einsetzbar und sehr beliebt.

Der intensive Geschmack Kirsche lässt sich besonders gut mit dunkler Schokolade kombinieren – zum Beispiel mit MONIN Sirup Schokolade, MONIN Liqueur Crème de Cacao oder der cremigen MONIN Gourmet-Sauce Dunkle Schokolade.



www.moninlikoer.de

FARBE: leuchtendes Rubinrot

BESCHREIBUNG: Eleganter Duft nach Kirschkernen.

Geschmack nach in Alkohol eingelegten Kirschen, mit einer Note von Brandy.

ANWENDUNG: Cocktails

FLASCHENINHALT: 0,7 L

FLASCHEN/KARTON: 6

ALKOHOL: 24 %

ART.NR.: 73114

EAN FLASCHE: 3052910000356

EAN KARTON: 4008077731243

MWST.: 19 %



Tilo MÜLLER
MONIN Markenbotschafter

„MONIN Liqueur Cherry Brandy lässt sich hervorragend mit dunkler Schokolade zu köstlichen After-Dinner-Drinks kombinieren. Sahnehaube daraufsetzen ... und Sie haben den Originalgeschmack der Schwarzwälder Kirschtorte in Ihrem Cocktailglas.



MONIN[®]

— ULTIMATE TASTE —
ULTIMATE CREATIVITY

Rezept-Ideen

Cherry Ingwer Martini

- 20 ml MONIN Liqueur Cherry Brandy
- 10 ml MONIN Sirup Ingwer
- 40 ml Gin
- 5 frische Kirschen
- 1 Eiweiß

Ingwer und Kirschen im Shaker muddeln, Eiswürfel und übrige Zutaten zugeben. Shaken, dann in ein Martiniglas abseihen.

Cherry Cooler

- 20 ml MONIN Liqueur Cherry Brandy
- 30 ml Calvados
- 70 ml Apfelsaft
- Gingerale

Alle Zutaten außer Gingerale in ein mit Eiswürfeln gefülltes Tumblerglas geben, umrühren und mit Gingerale auffüllen.

Cherry Chocolate After Dinner

- 20 ml MONIN Liqueur Cherry Brandy
- 15 ml MONIN Sauce Dunkle Schokolade
- 25 ml Wodka
- 15 ml Sahne

Zutaten zusammen mit Eiswürfeln shaken und in ein Martiniglas abseihen.

Cherry Coffee After Dinner

- 10 ml MONIN Liqueur Cherry Brandy
- 20 ml MONIN Sirup Kaffee
- 35 ml Gin
- 15 ml Sahne

Alle Zutaten außer Sahne mit Eiswürfeln shaken und in ein Cocktailglas abseihen. Sahnehaube daraufsetzen.

Kirsch-Sektcocktail

- 20 ml MONIN Liqueur Cherry Brandy
- BERNARD-MASSARD Sekt Riesling Brut

Likör in ein Sektglas geben und mit gut gekühltem Sekt (6-8°C) auffüllen.

Cherry Granatapfel Cooler

- 20 ml MONIN Liqueur Cherry Brandy
- 10 ml MONIN Sirup Granatapfel
- 45 ml Gin
- Limonade
- 4 Kirschen

Kirschen halbieren und mit den restlichen Zutaten in ein mit Crushed-Eis gefülltes Tumblerglas geben, mit Limonade auffüllen, kurz umrühren.

Cherry Punch

- 30 ml MONIN Liqueur Cherry Brandy
- 60 ml Apfelsaft
- 4 frische Erdbeeren
- Mineralwasser mit Kohlensäure

Erdbeeren und Likör in einem Tumblerglas muddeln, Crushed-Eis und Apfelsaft zugeben, mit Mineralwasser auffüllen und umrühren.

Cherry Red Berries Martini

- 25 ml MONIN Liqueur Cherry Brandy
- 10 ml MONIN Frucht пюре-mix Rote Früchte
- 35 ml Wodka
- 50 ml Preiselbeersaft
- 10 ml Limettensaft

Zutaten mit Eiswürfeln shaken, in ein mit Crushed-Eis gefülltes Glas abseihen.

Cherry Maple Spice Daiquiri

- 10 ml MONIN Liqueur Cherry Brandy
- 10 ml MONIN Sirup Maple Spice
- 35 ml Rum
- 20 ml Limettensaft

Alle Zutaten mit Eiswürfeln kräftig shaken. In ein Glas abseihen. Garnitur: Orangenspirale.



Die gesamte MONN Likör Collection finden Sie unter:

www.moninlikoer.de

