



  
**MONIN**<sup>®</sup>

## Schwarze Johannisbeere Crème de Cassis de Dijon

Die schwarze Johannisbeere (frz. Cassis) hat einen süßen, leicht bitteren Geschmack und ist als Saft oder Sirup weitverbreitet.

Als Likör verdankt Crème de Cassis de Dijon vor allem dem Frankreich beliebten „Kir“ seine Popularität – ein unkomplizierter Cocktail aus Weißwein und schwarzem Johannisbeerlikör. In Deutschland genießt man besonders gerne die prickelnde Variante „Kir Royal“ mit Sekt.

Der Likör Klassiker MONIN Liqueur Crème de Cassis de Dijon gibt Sektcocktails, Martinis oder Fancy-Cocktails eine satte dunkelrote Farbe und den fruchtig-cremigen Geschmack von schwarzen Johannisbeeren!



[www.moninlikoer.de](http://www.moninlikoer.de)

**FARBE:** Seidiges Dunkelrot.

**BESCHREIBUNG:** Duft von frischen Johannisbeeren und ihren Knospen.

Süße und fruchtige Johannisbeeraromen mit cremiger Textur.

**ANWENDUNG:** Cocktails, Wein- & Sekt-Cocktails, Dessert Drinks & heiße Schokoladen.

**FLASCHENINHALT:** 0,7 L

**FLASCHEN/KARTON:** 6

**ALKOHOL:** 20 %

**ART.NR.:** 73144

**EAN FLASCHE:** 3052910050337

**EAN KARTON:** 4008077731540

**MWST.:** 16 %



**Tilo MÜLLER**  
**MONIN Markenbotschafter**

„Ein einzigartiges, fruchtiges und intensives Aroma in zahlreichen Drinks! Mixen Sie mit MONIN Liqueur Crème de Cassis de Dijon Sektcocktails, Mojitos oder einen klassischen Bramble mit dem samtig-intensiven Geschmack schwarzer Johannisbeeren.“



## Rezept-Ideen

### Kir Royale

20 ml MONIN Liqueur Crème de Cassis de Dijon  
120 ml Sekt oder Champagner

Likör in ein Sektglas geben, mit gut gekühltem Sekt oder Champagne auffüllen.

### Cassis Cardamom Tea

40 ml MONIN Liqueur Crème de Cassis de Dijon  
10 ml MONIN Sirup Cardamom  
180 ml kalter Early Grey Tea

Alle Zutaten mit Crushed Ice im Tumbler mischen. Mit einem Limettenachtel servieren.

### Cassis Jasmin Dessert Drink

30 ml MONIN Liqueur Crème de Cassis de Dijon  
15 ml MONIN Sirup Jasmin  
30 ml Wodka  
60 ml Milch  
30 ml Sahne

Alle Zutaten im Spindle-Mixer mit Eiswürfeln mixen. Im Tumblerglas servieren.

### Cassis Spicy Caipirinha

20 ml MONIN Liqueur Crème de Cassis de Dijon  
15 ml MONIN Sirup Hot Spicy  
40 ml Cachaça  
3 Limettenachtel

Limette mit Sirup und Likör im Tumbler andrücken. Mit Crushed Eis auffüllen und umrühren. Mit roter Chili dekorieren.

### Cassis Cooler

30 ml MONIN Liqueur Crème de Cassis de Dijon  
200 ml Sodawasser

Zutaten in ein mit Eiswürfeln gefülltes Tumblerglas geben. Umrühren & servieren.



Die gesamte MONN Liköer Collection finden Sie unter:

[www.moninlikoer.de](http://www.moninlikoer.de)



### Highland Bramble

15 ml MONIN Liqueur Crème de Cassis de Dijon  
15 ml MONIN Sirup Honig  
15 ml Eiweiß  
30 ml Zitronensaft  
40 ml Whiskey

Zutaten mit Eiswürfeln shaken.

### Cassis Fresh Martini

15 ml MONIN Liqueur Crème de Cassis de Dijon  
30 ml Johannisbeer-Wodka  
50 ml Cranberrysaft  
20 ml Grapefruitsaft

Alle Zutaten mit Eiswürfeln kräftig shaken und in ein Cocktailglas abseihen.

### Cassis Mojito

30 ml MONIN Liqueur Crème de Cassis de Dijon  
20 ml MONIN Sirup Mojito Mint  
35 ml Rum  
10 ml Minzeblätter  
1 Limettenachtel  
Sodawasser

Minze + Limette mit MONIN Sirup und Likör im Tumbler andrücken. Eiswürfel, Rum und Sodawasser zugeben. Gut umrühren.

### Triple Cassis Martini

20 ml MONIN Liqueur Crème de Cassis de Dijon  
15 ml MONIN Liqueur Curaçao Triple Sec 38°  
45 ml Gin  
25 ml Zitronensaft

Zutaten mit Eiswürfeln shaken und in ein Cocktailglas abseihen.

### Cassis Martini

30 ml MONIN Liqueur Crème de Cassis de Dijon  
30 ml Gin  
30 ml Wermut

Zutaten mit Eiswürfeln shaken und in ein gekühltes Martinglas abseihen. Mit einer Zitronenspirale dekorieren.

