

Higo Chumbo / Kaktusfeige



Cactus Margarita



Tequila	4cl
Cointreau	2cl
Puré de lima PONTHIER	1cl
Puré de higo chumbo PONTHIER	4cl

Carambola muy verde	1
Fresa	1

En una coctelera llenada hasta las $\frac{3}{4}$ partes con cubitos de hielo, echar el puré de lima **PONTHIER**, el Cointreau, el puré de higo chumbo **PONTHIER** y la tequila.

Agitar rigurosamente y echar la preparación en una copa de cóctel filtrándola.

Cortar 3 rodajas de carambola y disponerlas como en la imagen. Hacer una incisión en la primera rodaja y colocar la estructura obtenida en el borde del vaso. Las rodajas de carambola se pegan entre ellas gracias a la pectina de la fruta. Consolidar el montaje colocando media fresa en el borde del vaso y pegándola a las rodajas de carambola.

Tequila	4cl
Cointreau	2cl
PONTHIER Limetten-Püree	1cl
PONTHIER Kaktusfeigenpüree	4cl

Grüne Karambole	1
Erdbeere	1

In einen zu $\frac{3}{4}$ mit Eis gefüllten Shaker das **PONTHIER** Limetten-Püree, die Cointreau, das **PONTHIER**-Kaktusfeigenpüree und die Tequila gießen.

Gut schütteln und die Zubereitung in ein Cocktailglas gießen und während dessen sieben.

3 Karambolenscheiben schneiden und dann versetzt ablegen. Einen Schnitt in die erste Scheibe machen und die Struktur auf dem Glasrand ablegen. Die Karambolenscheiben kleben dank des Fruchtpektins aneinander. Das Ganze abrunden, indem man eine halbe Erdbeere auf den Glasrand legt und sie an die Karambolenscheiben klebt.