

## Cereza Negra / Schwarzkirsch



## Cherry chérie

|                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| Vodka                                | 2cl   |
| Puré de cereza negra <b>PONTHIER</b> | 5cl   |
| Licor de flor de sauco St-Germain    | 2,5cl |
| Puré de limón <b>PONTHIER</b>        | 1cl   |

Verter los ingredientes en una coctelera con dos tercios de hielo. Agitar y verter en un vaso old fashioned lleno de hielo. Añadir una rama de menta fresca para decorar.

|                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| Vodka                                | 2cl   |
| Schwarzkirschenpüree <b>PONTHIER</b> | 5cl   |
| St-Germain Holunderblütenlikör       | 2,5cl |
| Zitronenpüree <b>PONTHIER</b>        | 1cl   |

Alle Zutaten in einen Shaker geben, der zu zwei Dritteln mit Eiswürfeln gefüllt ist. Schütteln, danach in ein mit Eiswürfeln gefülltes Old-Fashioned Glas füllen. Mit einem frischen Minzeköpfchen dekorieren.

Maxime Hoerth  
Mejor Obrero de Francia 2011  
Meilleur Ouvrier de France 2011



**PONTHIER**  
LE FRUIT DEPUIS 1946