



Открытая кухня
Анны Нечаевой
open-cook.ru

[open-cook.ru](#) » Напитки » Коктейль Клюква + Шампанское

Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

Одноклассники: [ok.ru/opencook](#)

ВКонтакте: [vk.com/opencook](#)

Коктейль Клюква + Шампанское

7 февраля 2014 18:56 · <https://open-cook.ru/recipes/koktejl-klyukva-shampanskoe>



Зима – это время клюквы, которую мы очень любим. В преддверии даты, значимой для нас с Ильей Николаевичем, для романтического ужина я стала искать рецепты коктейлей с клюквой. И вот первый из них: легкий, нежный и будоражащий чувства...

На рецепт этого коктейля я наткнулась [ВОТ ТУТ](#)

На 2 бокала:

- шампанское/игристое вино охлажденное

- 60 гр подслащенного клюквенного сока (можно купить в магазине, а можно разморозить клюкву, если нет свежей, растолочь ее и отжать через марлю или протереть через сито, добавив сахарную пудру по вкусу)
- 2 дольки лайма
- 6 штук замороженной клюквы

У меня получилось два варианта приготовления, один для людей, у которых не дрожат руки и для тех (кому лень, не хочется или руки дрожат).

1) Для этого варианта нужна “барменская” ложка специальная или ручка от вилки/ложки.

Налить в бокал клюквенный сок. Используя специальную ложку добавить в бокал охлажденное шампанское, аккуратно выливая вино, чтобы оно скатывалось и ложилось слоем над соком. Или также аккуратно лить вино по ручке ложки/вилки, чтобы оно текло аккуратно струйкой.

Добавить дольку лайма и 3 ягоды замороженной клюквы.



Таким способом получается двухслойный напиток, с красивыми пузырьками и клюквой, которая игриво то опускается в сок, то поднимается к поверхности.



Бокалы перед приготовлением тоже лучше охладить.



2) Если у вас не получается сделать два слоя, то можно просто налить шампанское в бокал с соком. Именно так у меня получилось в первый раз.



Получается не менее вкусно и красиво =)



ореп-софит Открытая кухня Анны Нечаевой

Пусть ваша жизнь будет сладкой..



ореп-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой