

MUMM CREAMY FIZZ

Zutaten:

Mumm Rosé Espuma

- 6 Blatt Gelatine
- 0.75 l Mumm Rosé Dry
- Sahnespender
- 70 ml Mumm Extra Dry
- 10 ml Frischer Zitronensaft
- 10 ml Zuckersirup

Zubereitung:

Für die Espuma 200 ml Mumm Rosé in einem Topf erhitzen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und anschließend unter Rühren auflösen. Anschließend weitere 550 ml Mumm Rosé Dry hinzufügen. In einen Sahnespender füllen, mit einer Kapsel befüllen und für mindestens vier Stunden kalt stellen.

Zitronensaft und Zuckersirup in einen mit Eiswürfeln befüllten Tumbler geben, umrühren.

Mit Mumm Extra Dry auffüllen und den Drink mit der Mumm Rosé Espuma toppen.



MANCHMAL MUSS ES EBEN MUMM SEIN.