

Cocktail Aperol Fiebinte

10—15 Min.

Ingrediente 6 Porții

= Kotányi Produkte

1 lingură	Vin fiert amestec de asezonare
200 ml	Aperol
600 ml	Suc de mere
2 buc	Scorțișoară baton
1	Lămâie
750 ml	Vin alb

Pentru decorare:

- Scorțișoară baton
- Anason semințe
- Crenguțe de rozmarin
- Felii de portocală

Pregătire

1. În primul pas, lasă sucul de mere să se infuzeze cu amestecul de condimente pentru vin fiert și batoanele de scorțișoară la foc mic. Sucul nu trebuie să fiarbă.
2. Se adaugă apoi vinul alb și se încinge din nou. Amestecați Aperolul și sucul de la o lămâie proaspăt storsă și aduceți totul la fiert.
3. Distribuiți băutura finită în pahare, decorați cu felii de portocale și condimente și serviți fierbinte.