



# Cocktail Aperol Fiebinte

🕒 10–15 Min. 

## 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 Distribuți băutura finită în pahare, decorați cu felii de portocale și condimente și serviți fierbinte.

## Ingrediente 6 Porții

♦ = Kotányi Produkte

1 lingură	♦ Vin fiert amestec de aseasonare
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

