

**Zutaten:**

- 12 cl Champagner
- 6 cl Blutorangensaft
- 2 TL Limettensaft
- 2 TL Zucker
- 1 Limettenschnitz  
Himbeere
- 3 - 4 Blätter frische Minze

**Casablanca (1942)**

„Ich glaube, dies ist der Beginn einer wunderbaren Freundschaft.“



# Champagner Cocktail

**Zubereitung:**

Zucker in einen gut gekühlten Sektkelch geben, Orangensaft zugießen, umrühren und mit Champagner aufgießen. Mit dem Limettenstück, Himbeere und Minzeblättern garnieren.

Die Limette kann auch durch eine Zitrone ersetzt werden, beim Champagner allerdings sollte es bleiben.

**2 Varianten zum Klassiker:**

**Cocktail mit Cognac** 3 cl Angostura Bitter, 1 Würfelzucker,  $\frac{1}{5}$  cl Angostura, Champagner zum Auffüllen.

**Cocktail Himbeere** 1 TL Himbeerlikör, Champagner zum Auffüllen.