



Ein echter Genussmoment - und dazu Wein von Blanchet



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren

Zutaten

200 g	Kirschen, süß
375 ml	Blanchet Rosé de France Trocken, gekühlt
20 g	weiße Schokolade

...und dazu Blanchet Rosé de France Trocken

Zubereitung

1

Kirschen waschen, trocken tupfen, halbieren und die Kerne entfernen. 2 Kirschen zum Dekorieren beiseitelegen. In jedes Eiswürfelfach halbe Kirsche legen und mit Rosé aufgießen. Anschließend ca. 4 Stunden ins Gefrierfach stellen. Restliche Kirschhälften in einem hohen Gefäß fein pürieren und anschließend kaltstellen.

2

Kirschpüree in Gläser füllen. Eiswürfel aus der Form brechen, davon jeweils 8 Stück in ein Glas geben und mit ca. 50 ml Wein aufgießen. Schokolade raspeln. Drinks mit Kirschen und Schokolade dekoriert servieren.

Diese Website wurde mit toujou gebaut



Privatsphäre-Einstellungen

Diese Seite nutzt Website-Tracking-Technologien von Dritten, um ihre Dienste anzubieten, stetig zu verbessern und Werbung entsprechend den Interessen der Nutzer anzuzeigen.

[↔ Datenschutz](#) [↔ Impressum](#)

Einstellungen

Alles akzeptieren