

BELLINI – FROZEN

Deze cocktail is een creatie van Giuseppe Cipriani - de oprichter van Harry's Bar in Venetië. Harry's Bar was de favoriete plek van onder andere Ernest Hemingway, Orson Welles en Charlie Chaplin en is nu beschermd cultureel erfgoed in Venetië.

De Bellini dankt zijn naam aan de kleur roze die de 15e eeuwse Venetiaanse schilder Giovanni Bellini in één van zijn schilderijen gebruikte.

4 cl perzikpuree
8 cl Champagne of Prosecco of cava
ijsschilfers

Neem 1 of 2 perzikken – leg ze even in heet water en pel ze.
Haal de steen eruit en mix in de blender.
OF – haal wat perzikstukjes uit de diepvriezer – mix in de blender.

Gebruik zeker **geen** perzikken uit blik.

Doe 1 of 2 eetlepels puree in een longdrinkglas of Flûte en vul aan met Champagne.
Verhouding: 1 deel puree op 4 delen schuimwijn.