

PÆRESPRITZ MED PORSesnAPS

**Til 1 cocktail:**

5 cl. pærepuré
1,5 cl. sukkersirup
3 cl. Porsesnaps eller Poire Williams
10 cl. mousserende vin - Prosecco,
Cava, Cremant eller Champagne
Lidt danskvand til at toppe spritzen
af med
Evt. lidt estragon eller rosmarin
En håndfuld Isterninger

Udstyr: Målebæger

Pærepuré:

2-3 modne gyldne pærer (Clara Friis,
Doyenne, Conference el. lign.), vigtigt
at de er modne og ikke hårde
1 citron

Skyl pærerne, skær stilken af og skær
pærerne i mindre grove stykker der
kan gå i blenderen, kom saften af 1
citron i en blender med pærestyk-
kerne, blend til en ensartet puré og
mas det igennem en sigte, kom i en
flaske og sæt på køl.

Sukkersirup:

1 dl. vand
1 dl lys rørsukker

Kom alt i en gryde kog op til sukkeret
er opløst, køl af og hæld i en flaske
og sæt på køl.

Væg et flot hvidvinsglas, kom
pærpuré, sirup og porsesnaps i og
rør rundt.

Kom mousserende vin i, derefter
isterninger, rør forsigtigt en omgang
og top op med en smule danskvand
og pynt evt. med estragon eller ros-
marin, som lige gnides langs glassets
kant for at frigive de aromatiske olier.