

# Pisco Sour

Der erfrischende Pisco Sour aus Südamerika gehört zu den klassischen Cocktails, die es in vielen Variationen gibt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 10 min



## Zutaten

|        |                                |
|--------|--------------------------------|
| 6 cl   | Pisco                          |
| 4 cl   | Limettensaft (frisch gepresst) |
| 2 cl   | Zuckersirup                    |
| 1 Stk. | Eiweiß (sehr frisch)           |

## Zubereitung

Der **Pisco Sour** schmeckt erfrischend und sauer. Pisco ist eine Hafenstadt in Peru. Der in diesem Cocktail verwendete Weinbrand trägt denselben Namen, da die dafür verwendeten Trauben aus Pisco stammen.

1. Das Ei trennen. Eiklar mit Pisco, Limettensaft und Zuckersirup in den Shaker geben, einige Eiswürfel zufügen. Etwa 30 Sekunden lang die Zutaten kräftig schütteln, damit ein schöner Eiklarschaum entsteht.
2. Ein vorgekühltes Glas mit Eiswürfeln füllen und den Cocktail durch ein Barsieb darauf abseihen. Mit einem Trinkhalm servieren.

## Tipp

Den Pisco Sour nach Belieben mit etwas Zimt bestreuen und am Glasrand mit einer Limettenscheibe verzieren.