



WILD HIBISCUS ROYALE

Vad Hibiszkuszvirág
¼ rész natural rózsavíz
2/3 rész vadhibiscus szirup
Menta
Pezsgő

Először mentaleveleket tegyél a pezsgőspohárba, majd helyezd el a pohár alján a vadhibiscus-t. Ezután kell a rózsavíz és még pár db tépelt mentalevelet hozzáadni a koktélnak, illetve pezsgővel felönteni a poharat. Legutoljára kell a vadhibiscus szirupot belecsöpögtetni a pohárba, ami gyönyörű rózsaszínes színt kölcsönöz a koktélnak.

Tipp: ha a pezsgőspohár fenekére is teszünk a szirupból, még szebb színhatást érhetünk el.

A vadhibiscus virág a pezsgőspohár alján 3-4 perc alatt nyílik ki, miközben a pezsgőbuborékjai átjárják szirmait.



WILD HIBISCUS DAIQUIRI

3 rész fehér rum
1 rész friss lime juice
1 rész vadhibiscus szirup
vadhibiscus virág

Helyezd el a vadhibiscus virágot a martinis pohárba.

A hozzávalókat jéggel együtt koktélos shaker-be öntsd, majd 10 másodpercig rázd össze őket és közvetlenül a shake-ből öntsd ki az így kapott koktélt a pohárba. A poharat lime levéllel díszítheted.



HI-BELLINI

1 rész közepesen hideg barack püré
1/3 rész vadhibiscus szirup
vadhibiscus virág
Prosecco vagy Asti gyöngyöző bor

Helyezd el egy pezsgőspohár alján a vadhibiscus virágot. Kanalazd bele a hideg barackpürét. Lassan öntsd hozzá a gyöngyöző bort úgy, hogy az ne képezzen habot. Add hozzá a szirupot. Adj hozzá még egy picit bort, hogy a barackpüré pezsegni kezdjen össze mixelve ezzel a koktélt.



SUGAR DADDY

2.5 rész Gin
1 rész friss lime juice
1 rész Frambois likőr
1/3 rész vadhibiscus szirup
Díszítés: friss mentalevél, koktélcseresznye és vadhibiscus virág

Menta levéllel béleljük az üres Highball poharat, illetve a pohár szélét szirupba mártjuk és utána cukorba.

Shakeld össze jéggel a hozzávalókat és öntsd egyből a pohárba. Tűzd össze a vadhibiscus-t a cseresznyével, és a díszítéshez használj mentalevelet is. Tépj pár friss mentalevelet és tedd a pohárba.



WILD HIBISCUS MOJITO

3 rész fehér rum
1 rész Friss lime juice
1 ½ rész vadhibiscus szirup
2 vágott vadhibiscus virág
2 fél lime karika
2 szár menta
Szóda

Egy highball poharat öntsd fel jéggel.
Keverj össze 1-2 menta, lime karika és apróra vágott vadhibiscus virágot. Adj hozzá Rumot, szirupot és lime juice-t, amit rázz össze 10 másodpercig, majd az így kapott koktél felét öntsd a pohárba. A tetejére adj hozzá szódát. Díszítés mentával.



ÁDAM & ÉVA MARTINI

2 rész vodka
3 rész alma püré (baby püré a legjobb!)
1 rész vadhibiscus szirup
vadhibiscus virág, cseresznye és fogpiszkáló a díszítéshez

Shékeld össze az összetevőket jéggel. Öntsd a kész koktél a pohárba.
Tűzd össze a vadhibiscus-t a cseresznyével, és a pohár szélére helyezd díszítésként.



VADHIBISCUS – PEZSGŐ ZSELÉ

1 üveg vadhibiscus
4 rész habzó bor vagy pezsgő
1,3 rész víz
5 levél zselatin vagy 3 teáskanál zselatin por
Tejszínhab, csoki reszelék és koktél cseresznye a díszítéshez

Öntsd a habzó bort egy keverőtálba és öntsd hozzá a vadhibiscus szirup felét (a virágokat tedd félre). Egy kis edényben alacsony hőmérsékleten melegítsd meg, de ne forrald fel a vizet és olvaszd fel benne a zselatint. Egy szűrőn keresztül öntsd a borhoz és jól keverd el azzal.

Tegyél 6-7 pezsgős pohárba, vagy valami mutatós üvegpohárba 1-1 Vadhibiscus virágot és a poharat 2/3 részig töltsd fel a zselés borral. Egy éjszakára tedd a hűtőbe, hogy megdermedjen. Tálalás előtt a tetejét díszítsd tejszínhabbal, koktél cseresznyével és csokireszeléssel.

Mandarin Bloom

½ rész Cointreau
¼ rész vadhibiscus szirup
4 gerezd mandarin
1 gerezd lime
néhány csepp Angostura gyomorkeserű
4 rész pezsgő
vadhibiscus virág

Törd össze a mandarin gerezdeket a vadhibiscus sziruppal és a Cointreau-vel. Nyomd rá a lime levét és add hozzá a gyomorkeserűt. Az egészet rázd össze egy shakerben jéggel. Készíts elő egy pezsgős poharat, helyezd az aljába a vadhibiscus virágot, majd szűrd rá a shakerből a kész keveréket. Öntsd fel pezsgóval.



Embrace

2 rész pinky vodka
2 rész körtelé
¼ rész vadhibiscus szirup
¼ rész friss lime leve
2 bazsalikom levél
szóda
vadhibiscus virág
körte szelet

A szóda kivételével a folyékony összetevőket rázd össze jéggel. Öntsd tört jéggel töltött martinis pohárba, majd add hozzá a szódát. A körtéből vágj egy hosszú, vékony szeletet, majd tedd a vadhibiscus virágba. Az így megtöltött virágot helyezd a pohár szélére díszítésként.



Sea Urchin

1 rész vodka
½ rész campari
1 rész blue curacao szirup
¼ rész vadhibiscus szirup
¼ rész friss lime leve
vadhibiscus hab
1 gerezd narancs
vadhibiscus virág

A folyékony összetevőket 10 másodpercig erőteljesen rázd össze jéggel, majd szűrd le hűtött martinis pohárba.

Díszítés: tegyél a vadhibiscus virágba egy narancsgerezdet, majd fejjel lefelé helyezd a pohár szélére. Az ital tetejét díszítsd a hibiscus habbal.

Hibiscus hab:

2 rész citromlé, 4 rész víz, 6 rész hibiscus szirup, 4 tojás fehérje, 1 szintelen zselatin lap
Az összetevőket keverd össze, majd mixerrel készíts belőle habot. Hűtőben hagyd állni legalább 1 órát.

Blue curacao szirup: 1 rész blue curacao likőr, 1 rész sima cukorszirup



Hibiscus Sour

2 rész whiskey
1 rész friss lime leve
1 rész ananász lé
¾ rész vadhibiscus szirup
½ rész tojásfehérje
vadhibiscus virág

Egy shakerbe öntsd össze a folyékony összetevőket, majd 20-30 másodpercig erőteljesen rázd össze őket. Tegyél tört jeget egy highball pohárba, majd öntsd rá a shaker tartalmát. Díszítsd a poharat egy áttűzött hibiscus virággal.

Vagy csinálj inkább *Hibiscus Margarita*-t!

Használj tequila-t a whiskey helyett, és sózd meg a pohár szélét.



Rooibos Evolution

1 rész gin
½ rész grapefruit likőr
1 rész rooibos tea
½ rész friss lime leve
½ rész vadhibiscus szirup
vadhibiscus virág
virág alakúra vágott citromhéj

Shakerben jéggel erőteljesen rázd össze a folyékony összetevőket, majd hűtött martinis pohárba öntsd ki. Díszítsd a vadhibiscus virággal és a formára vágott citromhéjjal.



Fashionista

1 rész vodka
½ rész triple sec
½ rész rózsaszirup
néhány csepp gyomorkeserű
3 rész gyöngyöző bor
vadhibiscus virág
csillag alakúra vágott citromhéj

Shakerben keverd össze a vodkát, triple sec-et, a rózsaszirupot és a gyomorkeserűt, majd szűrd le a pezsgős flótébe. Tedd bele a citromhéjat és öntsd fel a gyöngyöző borral, végül tedd bele a hibiscus szirmokat.

Hibiscus szirmok: fogj egy hibiscus virágot, majd a szirmok mentén darabold fel a virágot.



Peppered petal punch

1 rész gin
½ rész konyak
¼ rész licsi likőr
2 rész friss grapefruit leve
¼ rész vadhibiscus szirup
1 teáskanál rózsabors
néhány csepp gyomorkeserű
szóda
vadhibiscus virág
licsi gyümölcs

Törd össze a borsot egy shakerben, majd add hozzá a folyékony összetevőket a szóda kivételével, aztán erőteljesen rázd össze 10 másodpercig. A kész keveréket szűrd le egy punch-os pohárba, majd add hozzá a szódát. Díszítéshez a hibiscus virágba helyezd bele a licsi gyümölcsöt, tűzd át egy kis pálcikával és helyezd a pohár szélére.



Cu-cu for you

1 rész gin
½ rész licsi likőr
¼ rész vadhibiscus szirup
2 lime gerezd
4 db ujjnyi vékony uborkaszelet
szóda
vadhibiscus virág

Törd össze a lime gerezdeket a hibiscus sziruppal és a licsi likőrrel. Add hozzá a gint és az uborka szeleteket, majd jéggel rázd össze kb. 10 másodpercig. Szűrd jéggel teli highball pohárba, majd adj hozzá szódát. Díszítéshez tűzd a hibiscus virágot az uborkaszeletre, majd helyezd a pohárba.

