

## Ticino Camellia Pink - Drink



Dieser Cocktail wurde von den Mixologen der Bar Herz in Basel für Ticino Turismo kreiert.

### ZUTATEN

- 50 ml jamaikanischer Weisser Rum
- 5 ml Overproof Jamaikanischer Weisser Rum
- 2,5 ml Fernet Branca
- 50 ml Rhabarber- Cordial
- 5 ml Bitter Aperitif

### ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in einen Shaker oder ein Mixglas geben und mit einem Barlöffel umrühren.

In ein Glas Ihrer Wahl giessen und nach Belieben dekorieren - warum nicht mit getrockneten Blumen, die an die leuchtenden Kamelien in der Tessiner Blütezeit erinnern?