

# Ticino Camellia Pink - Drink



Dieser Cocktail wurde von den Mixologen der Bar am Wasser in Zürich für Ticino Turismo kreiert.

## ZUTATEN

- 5 cl Nocino
- 2,5 cl frischer Zitronensaft
- Eine Prise Salz
- 2 cl gerösteter Agavendicksaft
- Himbeerpulver

## ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in einen Shaker geben und mit Eis schütteln. Das Getränk abseihen und in einem Glas mit Eis servieren.

Das Getränk in einem Tumbler servieren und mit Himbeerpulver bestreuen. Dieser letzte Teil lässt Sie zweifellos an Spaziergänge unter blühenden Kamelien denken.