Пунши для шербета появились в 1950-х годах, когда они были центральным элементом любого хорошего праздничного фуршета. И, как и все остальное, они возвращаются. Мы вносим изменения в рецепт пунша из шербета 7UP, придавая ему вкус яблочного пирога. Чтобы сделать его более подходящим для детей, просто откажитесь от водки.

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 четверть лаймового шербета
- 2 л. 7UP®
- 6 унций [~170 грамм] Настоя коктейлей Rose’s® из кислого яблока
- 1 стакан водки (по желанию)
- Лёд
- Ломтики лимона, лайма и яблока для украшения.

Готово через: 10 минут
Размер порции: 25 человек.

Процесс:

Добавьте всё, кроме шербета, в чашу для пунша емкостью в 1 галлон [~3,8литра].
Сверху выложите ложки шербета.
Перед подачей дайте шербету размягчиться в пунше в течение нескольких минут.
Украсьте ломтиками зеленого яблока, лимона и лайма.

Лучше всего подавать в стакане без ножки.

СОВЕТЫ ОТ 7UP

Конечно, вы можете налить все в миску и позволить гостям обслуживать себя самостоятельно. Никакой суеты, никакого беспокойства. Но если вы хотите придумать свой пунш для шербета 7UP, украсьте его сверху другими яркими украшениями или положите порцию свежего шербета в стаканы после того, как они будут наполнены.

В ТОВАРО ЛЮБЯТ 7UP