

Cocktail Rezepte

Coco Loco Cocktail

Zutaten:

2 cl Cachaca
4 cl Kokossirup
1 cl Ananassirup
1 cl Pfefferminzsirup
Eiswürfel
Alkohol: 10%

Gattung:

Kategorie: Cocktail
Geschmack: fruchtig
Dekoration: Ananas
Menge: 8 cl

Zubereitung:

Die Zutaten zusammen mit einigen Eiswürfeln in den Shaker geben und kräftig schütteln. Die Mischung durch das Bar Sieb in ein vor gekühltes Cocktailglas abseihen.

Zusatz Info:

Cachaca 41%

Cachaca ist ein Zuckerrohrbrand aus Brasilien, der direkt aus dem Saft des Zuckerrohrs hergestellt wird. Sein weicher Geschmack und das milde Aroma sind typisch für den Cachaca. Eines der bekanntesten Cachaca Produkte, das auch in Deutschland nahezu überall erhältlich ist, ist der hellgelbe, klare Pitu.

Kokossirup 0%

Nahezu alle Siruphersteller haben auch einen Kokossirup im Angebot, der aus Kokosmilch, Wasser und Zucker gewonnen wird. Kokossirup kann in der Bar bei nahezu jedem Rezept durch Cream of Coconut, das ist in Dosen abgefüllte eingedickte Kokosmilch, ersetzt werden.