

Cocktail Rezepte

Coral Sea Cocktail

Zutaten:

4 cl Rum (weiß)
1 cl Blue Curacao
4 cl Cream of Coconut
4 cl Ananassaft
Eiswürfel
Alkohol: 14%

Gattung:

Kategorie: Longdrink
Menge: 13 cl

Zubereitung:

Die flüssigen Zutaten und einige Eiswürfel in den Shaker geben und kräftig schütteln. Die Mischung durch das Bar Sieb auf weitere Eiswürfel in ein schmales, hohes Longdrinkglas abseihen. Mit Trinkhalm servieren.

Zusatz Info:

Blue Curacao 30%

Orangenlikör aus mit Weingeist, Weinbrand oder Armagnac behandelten Pomeranzenschalen. Die Färbung ist auf die Behandlung des Destillats mit bestimmten Gewürzen und Kräutern zurückzuführen.

Cream of Coconut 0%

In Dosen abgefüllt ist Cream of Coconut - flüssige, eingedickte Kokosmilch - in fast jedem Supermarkt erhältlich. Statt der Cream of Coconut kann in den meisten Rezepten auch Kokossirup verwendet werden.