

Cocktail Rezepte

Carneval Cocktail

Zutaten:

4 cl Cachaca
3 cl Batida de Coco
1 cl Rum (braun)
6 cl Ananassaft
2 cl Sahne
Eiswürfel
Alkohol: 16%

Gattung:

Kategorie: Longdrink
Geschmack: süß
Dekoration: Ananas
Menge: 16 cl

Zubereitung:

Alle flüssigen Zutaten zusammen mit einigen Eiswürfeln in den Shaker geben. Kräftig schütteln, die Mischung durch das Bar Sieb auf weitere Eiswürfel in ein Longdrinkglas abgießen.
Mit Trinkhalm servieren.

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.

Batida de Coco 16%

milchig-weißer Emulsionslikör aus Kokosfleisch, Kokosmilch und Zucker. Das bekannteste Produkt ist der Batida de Coco der Firma Mangaroca; die Liköre anderer Hersteller weisen z.T. auch erheblich höhere Alkoholgehalte auf.