

Côco Pineapple Mojito

VORBEREITEN

5
Min.

ZUBEREITEN

5
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Gläser

Für den Mojito

120 ml Mangaroca Batida Pura Côco
1 Limette
12 Blätter Minze
2 Handvoll Eiswürfel
20 ml Limettensaft
80 ml Kokoswasser
240 ml Ananassaft

Für den Fruchtspieß

4 Stück Ananas
1/2 Limette
6 Blätter Minze

Zum Garnieren

2 Esslöffel Kokosraspeln
2 Teelöffel Ahornsirup

Besonderes Zubehör

Cocktail- oder Longdrinkglas
Stößel
Strohalm
Kurzer Holzspieß

guten Drinks! Also lad eine Freundin ein und versüßt euch den Freitagabend mit einem fruchtig-brasilianischem **Côco Pineapple Mojito**. Was ihr dazu braucht? Neben ein bisschen Cocktail-Equipment wie einem Stößel und Jigger, eigentlich nur ein Glas, Limetten, Minze, **Ananas** und Eiswürfel. Moment... natürlich darf ein Schuss Alkohol hier auch nicht fehlen! Zum Ananassaft gesellt sich deshalb der Hauptakteur in diesem brasilianischem Cocktail: **Mangaroca Batida Pura Côco**. Der **klare Kokosnusslikör** bringt **milchfrei und vegan** die Geschmacksnoten mit dem besonderen **Kuss der Kokosnuss** zum Sambatanzen. Cheers!

- 1 -

Zum Garnieren Kokosraspeln in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze kurz rösten, bis sie leicht beginnen zu bräunen. Auf einen Teller geben und abkühlen lassen. Rand des Cocktailglases erst mit Ahornsirup benetzen, dann in Kokosraspeln tunken.

- 2 -

Für den Fruchtspieß Ananasscheibe abschneiden und daraus zwei Stücke schneiden. Limette waschen und vierteln. Minzblätter waschen und trockenschütteln. Zuerst ein Stück Ananas auf den Holzspieß stecken, Minzblätter, erneut ein Stück Ananas und Limette.

- 3 -

Für den Mojito Minze waschen und trockenschütteln. Limette waschen und vierteln. Zwei Limettenviertel und Minzblätter in ein Glas geben und zerstoßen. Mit Eiswürfeln auffüllen, mit Mangaroca Batida Pura Côco, Limettensaft, Kokoswasser und Ananassaft aufgießen und verrühren.

- 4 -

The Weekend is calling – Zeit für einen Mädelsabend mit

Côco Pineapple Mojito

Fruchtspieß auf den Glasrand auflegen und Mojito mit Strohhalm servieren.