

Floating: Dark'n'Stormy mit Spicy Ginger

ZUBEREITEN

10
Min.

NIVEAU



Zutaten für 1 Drink

Für den Drink

40 ml dunkler Rum (Gosling's Black Seal)
20 ml Limettensaft
150 ml Thomas Henry Spicy Ginger

Zum Servieren

Eiswürfel
1 Limette

Besonderes Zubehör

Barlöffel
Highballglas

Geschüttelt oder gerührt? Keins von beiden! Denn die klassischen Mixtechniken legen heute mal eine Pause ein. Wir haben Lust auf etwas Neues und zeigen dir, wie du ganz ohne Zauberkräfte magisch anmutende Drinks servierst. **Floating** ist eine **moderne Mixtechnik** und sorgt dafür, dass sich die **einzelnen, flüssigen Zutaten im Glas nicht miteinander vermischen**. Die letzte Flüssigkeit wird **über einen Barlöffel vorsichtig in das Glas gegossen** und setzt sich so an der Oberfläche ab. Aus dem Englischen übersetzt, bedeutet Floating **schwimmen oder schweben**. Und genauso sieht es aus, wenn der Drink perfekt

geschichtet ist.

So, die Mixtechnik hast du nun drauf! Jetzt geht's an dein Expertenwissen zum Thema Drinks. **Dark'n'Stormy** ist keine spannende, neue Streamingserie, sondern ein verruchter Drink aus **braunem Rum**, **frischem Limettensaft** und **leicht scharfem Spicy Ginger Beer**. Dieser Drink ist das **Nationalgetränk der Bermudas** und darf sich offiziell nur **Dark'n'Stormy** nennen, wenn er mit Gosling's Rum von eben diesen Inseln zubereitet wird.

Mit **viel Eis** in einem **Highballglas** serviert, verbinden sich zuerst Limettensaft und würzig-herbe Ingwerlimonade zu einer stürmischen Basis. Zum Schluss gesellt sich der braune Rum mithilfe eines Barlöffels langsam zu den leicht milchigen Zutaten, ohne sich mit ihnen zu vermischen. So wird der **Dark'n'Stormy** nicht nur optisch zu einem Hingucker, sondern entpuppt sich auch geschmacklich zu einem Erlebnis auf der Zunge! Wenn der **intensive, an Karamell erinnernde Rum** auf das Zusammenspiel des **würzigen, leicht süßlich-scharfen Thomas Henry Spicy Ginger** und **erfrischender Limette** trifft, beginnen deine Geschmacksknospen zu tanzen.

- 1 -

Für den Drink Eiswürfel in ein Glas füllen. Limette waschen, halbieren und Saft aus einer Hälfte über dem Glas auspressen.

Floating: Dark'n'Stormy mit Spicy Ginger



- 2 -

Glas mit Spicy Ginger auffüllen. Limette zum Garnieren in Spalten schneiden und nach Belieben mit in den Drink geben.



- 3 -

Barlöffel an der Oberfläche ansetzen und Rum entlang des Stils langsam obenauf floaten, sodass er sich an der Oberfläche absetzt.