

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%

Kategorie: Longdrink
Menge: 13 cl



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

Mit Trinkhalm servieren.

Zusatz Info :

Rum (weiß) 38%

Weißer Rum hat einen erheblich zarteren Geschmack als der "echte braune" Rum. Er eignet sich daher zum Mixen vielfach besser, denn er überdeckt das Aroma der anderen Zutaten nicht so stark. Der bekannteste weiße Rum ist der beliebte "Bacardi Light-Dry". Zum Mischen in Drinks kann aber auch eine andere Marke verwendet werden, die zumeist erheblich günstiger angeboten werden als der Marktführer.

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.