

White Brazilian

Wenn die Milch auf Kokos trifft, entsteht mit weiteren Zutaten ein raffinierter Cocktail - der White Brazilian mit exotischem Flair.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

2 cl	Rum weiß
2 cl	Batida de Coco
3 cl	Milch
1 Schuss	Amaretto
	Eiswürfel
	Crushed Ice

Zubereitung

Der White Brazilian ist ein schaumiger, feincremiger und süßer Cocktail mit erfrischender Kokosnote.

1. Das Gästeglas gut vorkühlen und Eiswürfel hineingeben. Den weißen Rum mit Milch und Batida de Coco in den Shaker geben, reichlich Crushed Ice oder Eiswürfel zufügen. Den Shaker kräftig schütteln, bis sich Schaum bildet.
2. Den Inhalt des Shakers in das bereitgestellte Glas durch ein Barsieb abgießen. Zum Schluss den Amaretto einfließen lassen.

Tipp

Als Dekoration für den White Brazilian kann man einige Minze- oder Zitronenmelisseblätter an den Glasrand drapieren. Für eine besonders erfrischende Note kann auch der Drink damit aromatisiert werden. Dazu einfach einige Blätter direkt im Glas mit einem Stößel vorsichtig zerdrücken, dann das Eis zugeben und die anderen Zutaten abgießen.