

Coco Loco

Cocktail für Ferienstimmung und beste Laune: der Coco Loco mit exotischem Flair.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

12 cl	Ananassaft
3 cl	Batida de Coco
6 cl	Cream of Coconut
3 cl	Gin
3 cl	Tequila
5 cl	Rum (weiß)
3 cl	Zitronensaft

Zubereitung

Der **Coco Loco** schmeckt fruchtig-süß und nussig.

1. Ein gut gekühltes Cocktailglas mit zwei bis drei Eiswürfeln füllen. Batida de Coco mit Cream of Coconut, Gin, Ananassaft, Tequila, Zitronensaft und weißen Rum in den Shaker geben, mit Eiswürfeln oder zerstoßenem Eis auffüllen. Kräftig schütteln.
2. Den Cocktail durch ein Sieb in das Glas seihen und mit einem Trinkhalm servieren.

Tipp

Als Dekoration für den Coco Loco ein Stück Ananas oder eine Zitronenscheibe am Glasrand befestigen. Großen Eindruck macht der Cocktail, wenn er statt im Glas in einer halben Kokosnussschale serviert wird.