

Cococabana

Mit einem Cocktail in der Hand von Reisen in ferne Länder träumen ... Mit dem tropischen Cococabana stellt sich an jedem Ort Urlaubsfeeling ein.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Gesamtzeit: 5 min



Zutaten

4 cl	Batida de Coco
2 cl	Rum weiß
8 cl	Ananassaft

Zubereitung

Der Cococabana ist ein tropischer, erfrischender Cocktail mit fruchtigem, aromatischem und süß-säuerlichem Geschmack.

1. Einige Eiswürfel in den Cocktailshaker geben, Batida de Coco, weißen Rum und Ananassaft zufügen. Gut schütteln.
2. Ein eiskaltes Longdrinkglas mit weiteren Eiswürfeln füllen und den fertigen Drink darauf abgießen (über ein Barsieb). Vor dem Servieren einen Trinkhalm ins Glas stecken.

Tipp

Eine Ananasscheibe und eine Cocktailkirsche geben eine schöne Dekoration für den Cococabana ab. Auch ein Ananasblatt eignet sich hervorragend als Garnitur.