

Ipanema

Dieser wunderbare Cocktail heißt nicht nur wie der berühmte Traumstrand von Rio de Janeiro - der Ipanema schmeckt auch so!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

2 cl	Grapefruitsaft
5 cl	Maracujanektar
3 cl	Lime Juice
0.5 Stk.	Limetten
4 BL	Rohrzucker
	Ginger Ale (zum Auffüllen)

Zubereitung

Der **Ipanema** ist ein alkoholfreier, spritziger Cocktail. Er schmeckt sehr erfrischend, fruchtig und süß-herb.

1. Die flüssigen Zutaten für den Drink sollten alle eiskalt sein, auch das Glas vorkühlen. Zuerst die halbe Limette nochmals halbieren und die beiden Viertel in ein Longdrinkglas geben. Den braunen Zucker darüber streuen und kurz warten, bis die Limetten den Zucker aufgesogen haben. Mit einem Stößel die Limetten vorsichtig zerdrücken, aber nicht zu fest.
2. Über den Limetten Crushed Ice in das Glas füllen. Darüber Grapefruitsaft, Roses Lime Juice und Maracujanektar zufügen. Mit einem Barlöffel vorsichtig verrühren. Zum Schluss mit Ginger Ale aufgießen. Mit einem Trinkhalm servieren.

Tipp

Als Dekoration für den Ipanema kann man neben der klassischen Limettenscheibe am Glasrand auch andere Fruchtstücke nach Belieben verwenden.