

Jalapa

Fruchtig-kalte Erfrischung mit wenig Kalorien: Der Jalapa ist ein toller Cocktail für heiße Tage.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Gesamtzeit: 5 min



Zutaten

4 cl	Tequila
2 cl	Limettensaft
10 cl	Maracujasaft

Zubereitung

Der **Jalapa** schmeckt fruchtig, erfrischend, aromatisch und süß-säuerlich.

1. Ein Longdrinkglas vorfrostern. Limettensaft, Maracujasaft und Tequila Silver in den Shaker geben, mit Eis auffüllen.
2. Den Shaker kräftig schütteln, dann den Cocktail durch ein Barsieb in das vorbereitete Glas abgießen. Mit zerstoßenem Eis auffüllen.

Tipp

Den Jalapa nach Belieben mit Fruchtstücken am Glasrand dekorieren. Vorschläge: Apfelspalten, Mangostücke, Orangen-, Zitronen- oder Limettenscheiben, Cocktailkirschen, Melonenstücke. Sieht sehr schön mit einem schwarzen, dicken Trinkhalm aus.