

# La Playa

Der fruchtig-cremige La Playa schmeckt nicht nur am Strand einfach wunderbar - zudem verspricht der alkoholfreie Cocktail Genuss ohne Reue am nächsten Morgen!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 5 min

**Gesamtzeit:** 5 min



## Zutaten

|        |                            |
|--------|----------------------------|
| 4 cl   | Cream of Coconut           |
| 1.5 cl | Blue Curacao (alkoholfrei) |
| 2 cl   | Mangosirup                 |
| 2 cl   | Ananassaft                 |
| 2 cl   | Bananennektar              |
| 1 cl   | Zitronensaft               |
| 6 cl   | Pfirsichnektar             |
|        | Eiswürfel                  |
|        | Crushed Ice                |

## Zubereitung

Der La Playa ist ein tropischer, cremiger Cocktail ohne Alkohol. Er schmeckt süß, aromatisch und fruchtig mit einem intensiven Kokosaroma.

1. Ein paar Eiswürfel in den Shaker geben, Cream of Coconut, Mangosirup, alkoholfreien Blue Curacao, Ananassaft, Bananennektar, Zitronensaft und Pfirsichnektar einfüllen, verschließen und kräftig schütteln.
2. Ein Ballonglas etwa zwei Drittel hoch mit Crushed Ice füllen und den Inhalt des Shakers durch

ein Barsieb darauf abseihen. Mit einem dicken, dunklen Trinkhalm servieren.

## **Tipp**

Als Dekoration für den La Playa passen alle tropischen Früchte nach Belieben (Orangenscheiben, Ananasstücke, Mangostücke etc.). Alternative: Fruchtspieße über das Glas legen.