Lumumba

Feiner Cocktail für Schokoladenfans: der Lumumba mit Schokosirup und Creme de Cacao.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Gesamtzeit: 5 min



Zutaten

6 cl	Schokoladensirup
2 cl	Creme de Cacao
5 cl	Brandy
10 cl	Milch
	Eiswürfel

Zubereitung

Der Lumumba ist ein cremiger Cocktail. Er schmeckt süß und schokoladig.

1. Den Schokoladensirup mit Creme de Cacao, Brandy, Milch und ein paar Eiswürfeln in den Shaker geben. Den Shaker kräftig schütteln, damit die Zutaten gut durchkühlen.

2. Weitere Eiswürfel in ein vorgekühltes Longdrinkglas geben. Den Inhalt des Shakers durch ein Barsieb in das Glas seihen. Mit einem dicken Trinkhalm servieren.

Tipp

Den Lumumba kann man mit einem Cocktailschirmchen garnieren und eine Praline oder ein Konfekt dazu reichen.