

# Raffaello

Flüssiges Raffaello! Dieser tropische Cocktail zergeht auf der Zunge wie das berühmte Kokoskonfekt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Gesamtzeit:** 0 min



## Zutaten

4 cl	Vanille Wodka
2 cl	Malibu
1 cl	Mandelsirup
1 cl	Kokossirup
5 cl	<a href="#">Schlagobers</a>
6 cl	Kokosmilch
	Eiswürfel

## Zubereitung

Der **Raffaello** ist ein cremiger, tropischer Cocktail. Er schmeckt nussig, aromatisch und süß.

1. In den Shaker einige Eiswürfel geben, Wodka Vanille, Malibu, Kokossirup, Mandelsirup, Kokosmilch und Schlagobers zufügen. Den Shaker verschließen und etwa 30 Sekunden kräftig schütteln.
2. Weitere Eiswürfel in ein kaltes Longdrinkglas geben, den fertigen Cocktail durch ein Sieb darauf abseihen. Mit einem Trinkhalm servieren.

## Tipp

Zum Raffaello passt ein Stück Ananas oder eine Physalis am Glasrand als Dekoration. Dazu ein paar "echte" Raffaellos reichen.