

Alkoholfreie Cocktail Rezepte

Coconut Dreaml

Zutaten :

4 cl Cream of Coconut
10 cl Sahne
1 cl Schokoladensirup
Eiswürfel
Schokoraspeln
Alkoholfrei

Kategorie: Cocktail

Menge: 15 cl



Die flüssigen Zutaten im Shaker mit einigen Eiswürfeln gut schütteln. Die Mischung durch das Bar Sieb in eine Cocktailschale oder eine ausgehöhlte Kokosnuß abgießen. Vor dem Servieren den Drink mit Schokoraspeln bestreuen.

Zusatz Info :

Cream of Coconut

In Dosen abgefüllt ist Cream of Coconut - flüssige, eingedickte Kokosmilch - in fast jedem Supermarkt erhältlich. Statt der Cream of Coconut kann in den meisten Rezepten auch Kokossirup verwendet werden.

Sahne

Durch die Beigabe von (flüssiger) Sahne werden Drinks cremiger und weicher im Geschmack. Auf diese Weise können auch sehr harte Mischungen zu einem süßen Genuß werden.

Schokoladensirup

Diesen dunkelbraunen, sehr süßen Sirup mit starkem Schokoladen Geschmack sollten Sie - je nach Geschmack - äußerst vorsichtig dosieren, um die anderen Zutaten des Mixgetränks nicht völlig zu überdecken.