

Berry-Coke- Daiquiri



TIPP

Die Gläser vor dem Servieren gut kühlen, zum Beispiel im Kühlschrank oder im Eisfach, damit die Cocktails länger eiskalt bleiben.

ZUTATEN FÜR 4 DRINKS:

200 g RIVER VALLEY
Himbeeren (TK)
25 cl SURF Cola
24 cl CAPTAIN COMARK Rum
12 cl BIO SONNE Zitronensaft

ZUBEREITUNG:

1. Vorab die Cola in einem Topf erhitzen und unter ständigem Rühren zu einem Sirup reduzieren - diesen im Anschluss gut abkühlen lassen.
2. Den vorbereiteten Sirup mit gefrorenen Beeren, Rum und Zitronensaft im Mixer möglichst fein pürieren.
3. Die gefrosteten Cocktails auf gekühlte Gläser verteilen und zügig servieren.