

1 Loco Kulau

Zubereitung

Leckerer Aperitif: Eine junge Kokosnuss oben öffnen, mit einem Barlöffel das Gelee und die Kokosmilch entfernen. 5 Eiswürfel in die Kokosnuss geben. Mango, Erdbeer, Triple Sec, Gin und den frisch gepressten Saft einer halben Zitrone in ein Cocktailglas geben und schütteln. Aus dem Mixer die Flüssigkeit in die Kokosnuss füllen und mit Ginger Ale und Prosecco auffüllen. Als Dekoration eine Blume an der Kokosnuss befestigen und einen Strohhalm ins Glas geben.

Zutaten

2 cl Mangosirup
1 cl Erdbeersirup
2 cl Triple sec
2 cl Gin
2 cl Ginger Ale
2 cl Prosecco
Zitronensaft

11 cl