

1 Chocolatier

Zubereitung

Als Rum sollte man Jamaika Rum und Crème de Cacao braun verwenden. Die Sahne ist Schlagsahne. Alle Zutaten bis auf die Sahne und das Kakaopulver im Shaker mit Crushed-Ice oder 4 - 6 Eiswürfeln gut durchschütteln. Den Inhalt in ein Highballglas 0,3L abseihen und das Glas mit der geschlagenen Sahne (am besten Sprühsahne verwenden) auffüllen bzw. eine Haube aufsprühen und mit dem Kakaopulver bestreuen. Mit Strohhalm servieren.

Zutaten

2 cl	brauner Rum
4 cl	Crème de Cacao
16 cl	Milch
5 g	Sahne
3 cl	Schokoladensirup
½ TL	Kakaopulver
<hr/>	
25 cl	