

1 Coppa Cabana

Zubereitung

Großen Shaker zur Hand nehmen und die 3 Sirupe, das Vanilleeis und beide Sorten Rum hineingeben. Diese Zutaten gut im Shaker mischen. Shaken Sie lieber ein bisschen länger. Geben Sie die Mixtur in ein hohes Cocktailglas. Fügen sie Batida de Coco hinzu. Lassen Sie sich auch hierbei Zeit, damit der Batida langsam in die Mischung hineingleiten kann. Füllen Sie den Rest des Glases noch mit Ananassaft auf. Dekorieren Sie diesen köstlichen Cocktail mit frischem exotischen Obst und fügen zwei Strohhalme hinzu.

Zutaten

6 cl weißer Rum
4 cl brauner Rum
2 EL Ananassirup
2 EL Gelbe Banane
2 EL Kokossirup
4 cl Batida de Coco
10 cl Ananassaft
4 cl Vanilleeis

10 cl