

EXOTIC BRAZILIAN- INSPIRED MOCKTAIL

🕒 5 min

🏠 Mittel












MATERIALIEN

Shaker
REVEAL Cold Coffee

EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES

ZUTATEN

- Brauner Zucker 8 g 
- Passionsfrucht 40 g 
- Gum syrup 2 ml 
- stilles Wasser 60 ml 
- Eiswürfel 210 g 
- Optional Limettenscheibe 1 Einheit 
- Frische Minze 1 Einheit 
- Frische Limette 60 g 
- Exotic Liminha Over Ice 1 Kapsel 

INSPIRATION



ZUBEREITUNG

SCHRITT 01

Geben Sie 8 gewürfelte Limettenstücke (60 g) und 8 g Rohrzucker in ein **REVEAL** Cold Rezeptglas und vermischen Sie die Zutaten gut.

SCHRITT 02

Halbieren Sie eine Passionsfrucht, nehmen Sie die Kerne heraus und geben Sie sie zusammen mit 6 Eiswürfeln (je 30 g) sowie 2 ml Gomme Sirup in das Glas. Giessen Sie 60 ml stilles Mineralwasser hinzu und verrühren Sie alles, bis die Limettenwürfel und die Passionsfruchtkerne an die Oberfläche steigen.

SCHRITT 03

Geben Sie einen Eiswürfel in den Shaker und extrahieren Sie 80 ml **Liminha Over Ice** darüber. Verschiessen Sie den Shaker und schütteln Sie ihn kräftig.

SCHRITT 04

Giessen Sie den gekühlten Kaffee vorsichtig über die anderen Zutaten in das Glas. Mit einer Limettenscheibe und Minzblättern garnieren.