

Málnás caipirinha koktél - készítette Galambos Péter bármixer



Hozzávalók:

3 gerezd zöldcitrom (lime), 4 szem málna,
2 bárkanál barna cukor, tört jég, 0,6 dl
cachaca (cukornádpálinka)

a díszítéshez:

málna

1. A zöldcitrom gerezdek levét egy wiszkis pohárba facsarjuk. A málnát és a barna cukrot rádobjuk, törőfával alaposan összezúzzuk.
2. Tört jéggel föltöltjük a poharat, hozzáadjuk a cachaca-t, bárkanállal átkeverjük, végül friss zúzott jeget rakunk rá, és málnával díszítjük.

Jó tudni!

A cachaca (cukornádpálinka) a rumhoz hasonlóan cukornádpárlat, de attól eltérően nem a nádcukorgyártás melléktermékéből, a melaszból, hanem magából a cukornádból, desztillálással készül, és fahordóban csak három hétig tárolják. Ennek köszönheti a rumoknál semlegesebb és könnyedebb ízét.

1 főre

Elkészítési idő: 5 perc