

Unser Cocktail-Experte empfiehlt:



Caipichoco – Flüssige Rumschokolade

Mit Spiced Rum und Mozart Black Chocolate

Rezeptur

6/8 frische Limetten
1 Barlöffel brauner Rohrzucker
4 cl Mozart Black Chocolate
2 cl Captain Morgan Spiced Gold

Garnitur

Keine (Stirrer und Strohhalm)

Zubereitung

Limettenachtel mit einem Stößel im Glas andrücken. Danach den braunen Rohrzucker und zwei Schaufeln Crushed ice dazugeben. Im Anschluss mit Mozart Black Chocolate und Spiced Rum auffüllen und mit einem Barlöffel gut umrühren. Zum Schluss den Strohhalm und den Stirrer im Glas platzieren.

Tipp

Erfahren Sie weitere Tipps und Tricks unserer Barprofis bei einem unserer Cocktailworkshops an Bord!



Unsere AIDA Cocktails der Woche finden Sie unter

www.aida.de/cocktailtipp