

Unser Cocktail-Experte empfiehlt:



Chocolate Mojito – Schokolade trifft auf Minze und karibisches Lebensgefühl

Mit frischer Minze, Mozart Black Chocolate, Cherry Heering, Limette, Soda

Rezeptur

4/8 frische Limetten
4 cl Mozart Black Chocolate
3 cl Cherry Heering
6 – 8 frische Minzblätter
Soda Water

Garnitur

1 Minzweig

Zubereitung

Limettenachtel mit einem Stößel im Glas zerdrücken. Anschließend die Minzblätter dazugeben und leicht andrücken.
2 Schaufeln Crushed ice ins Glas geben und mit Mozart Black Chocolate und Cherry Heering auffüllen.
Danach mit einem Barlöffel gut umrühren.
Zum Schluss mit Soda auffüllen, erneut umrühren und einen Minzweig als Garnitur in den Drink stecken.

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