

Indian Colada

Ein karibischer Rum Cocktail mit Papaya

Man nehme eine frische Papaya, püriere sie und mische das Ganze dann mit Ananassaft, Kokoscreme und Sahne. Nun gibt man etwas weißen Rum und Malibu zum Drink hinzu und shaked alles mit Crushed Ice. Die fertige Indian Colada Cocktail sieht man in eine schönes Cocktailglas ab, schließt die Augen und genießt das Gefühl in die Ferne abzutauchen.

Zutaten

- 1/2 Papaya
- 100 ml Ananassaft
- 6 cl weißer Rum
- 4 cl Malibu
- 4 cl Kokoscreme
- 2 cl Sahne
- 1 Hand voll Crushed Ice

Zubereitung

- Die Papaya schälen in Stücke schneiden, in den Mixer geben und pürieren.
- Alle anderen Zutaten dazu geben, alles gut mixen und auf Crushed Ice kräftig durchshaken.
- Die fertige Indian Colada in ein Cocktailglas füllen und kalt servieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/indian-colada/>