



Gesamtzeit: 5 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 3 Personen

Frozen Piña Colada

Frozen Piña Colada

340 g gefrorene Ananasstücke

240 ml Lien Ying Creola de Coco Premium Kokosmilch

120 ml weißer Rum

2 Esslöffel Limettensaft

2 Esslöffel Rinatura Agavensirup Bio

Eiswürfel (nach Bedarf für die gewünschte Konsistenz)

Optional für die Dekoration:

1 Limette

Kokosraspeln

Ananasscheiben

Frozen Piña Colada

1.

In einem Mixer die gefrorenen Ananasstücke, Kokosmilch, weißen Rum, Limettensaft und Agavensirup (falls verwendet) vermengen.

Die Mischung pürieren, bis sie glatt ist. Wenn die Mischung zu dünn ist, Eiswürfel hinzufügen und erneut mixen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

In vorbereitete Gläser füllen (Tipp zur Dekoration weiter unten). Sofort servieren und genießen!

Optional für die Dekoration:

1.

Eine Limette in dünne Scheiben oder Wedges schneiden. Damit den Rand des Cocktailglases benetzen.

Kokosraspeln auf einen flachen Teller streuen. Das Glas mit dem benetzten Rand in die Kokosraspeln tauchen (leicht drehen), so dass sie am benetzten Rand haften bleiben. Dann einmal leicht abklopfen.

An den Rand zusätzlich eine Ananasscheibe stecken.