

Verpoorten on the Beach

Zutaten

Neue Eierlikördrinks für die Homeparty 2010 - Cocktailwettbewerb Homeparty Winter 2010
"C.S. - Verpoorten on the beach"

(für 4 Cocktails)

120 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

350 ml Cherimoya Saft

80 ml Kokosnussmilch

20 ml Zitronensaft

60 g Vanilleeis (geschmolzen)

4 Stck. Kokosnuss (Durchmesser ca. 9-12 cm)

Dekoration: Kokosraspeln, Kakaopulver, Cocktailschirmchen u. Orchideenblüten.



Zubereitung

1. Einfach die Kokosnuss in der Mitte auseinander schneiden und dabei die Kokosnussmilch in einen Becher fließen lassen. Die eine Hälfte dient als Cocktailglas. Bei der andere Hälfte schneiden Sie ein Teil des unteren Randes und des oberen Randes ab. Der dabei entstehende Kokosnusssring dient als Ständer für das Cocktailglas. Nun den Kokosnusstrand mit Wasser anfeuchten und mit Kokosraspeln bestreuen. Falls keine Kokosnuss vorhanden ist, kann auch alternativ ein Glas genommen werden. Diesen tauchen Sie dazu mit den oberen Glasrand in heisses Wasser und streuen im Anschluss die Kokosraspeln über den befeuchteten Rand. Dadurch entsteht ein besonderes Glas das den Flair dieses Cocktails widerspiegelt.

2. Geben Sie den Cherimoyasaft zusammen mit der Kokosnussmilch und dem Zitronensaft in einen Cocktailshaker und mixen Sie die Zutaten gut durch. Anschließend gießen Sie den "Cherimoya-Mix" in die Kokosnusssbecher.

3. Nun den Verpoorten Original Eierlikör gemeinsam mit dem geschmolzenen, aber immer noch kalten Vanilleeis in den Cocktailshaker geben und gut durchmixen. Danach gießen Sie den "Eierlikör-Mix" langsam in einer kreisförmigen Bewegung von innen nach außen in die Kokosnusssbecher.

4. Zum Abschluss mit einer Prise Kakao bestreuen und den Cocktail mit einem Trinkhalm, Schirmchen und einer Orchidee dekorieren.

Bitte beachten: Den Drink erst unmittelbar vor dem Genuss frisch zubereiten.

Leser-Tipp

Um das Vanilleeis zu schmelzen, einfach für ca. 10 Sekunden in die Mikrowelle (750 Watt) geben. Danach noch 2-3 Minuten mit einem Löffel oder Schneebesen zerrühren.

[Link zum Rezept: Verpoorten on the Beach](#)

Copyright © VERPOORTEN 2021 (9/2021)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de