

Länder-Cocktail Brasilien 'Samba de Janeiro'

Zutaten

WM-Cocktails - VERPOORTEN exklusive Ländercocktails:

Cocktails around the world!

Mit VERPOORTEN um die ganze Cocktail-Welt ...

... und hier der Zwischenstopp in Brasilien: „Verpoorto de Janeiro!“



ZUTATEN

- 6 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 6 cl frische Milch, gut gekühlt (keine H-Milch!)
- 4 - 5 gehackte Paranüsse (Brasilianische Nüsse)
- 1 Banane
- 3 - 4 Eiswürfel
- 1 Paranuss als Deko
- 1 Bananenscheibe als Deko

Zubereitung

Die Banane schälen und zusammen mit der Milch und dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör (beides gut gekühlt) mit einem Pürierstab zu einer sämigen Flüssigkeit vermengen. Paranüsse klein hacken, dazugeben und nochmals den Pürierstab anwerfen. Dann zur Kühlung drei bis vier Eiswürfel hineingeben und diese ebenfalls mit dem Pürierstab in der Flüssigkeit zerkleinern, bis sie sich vollständig aufgelöst haben. Der Cocktail hat jetzt die ideale Konsistenz und Trinktemperatur. Den Verpoorto de Janeiro auf VERPOORTEN Cocktailschalen verteilen. Die beschriebene Menge reicht für ca. fünf bis sechs Cocktailschalen (à 4 cl). Zum Schluss noch mit einer Bananenscheibe und einer Brasilianischen Nuss (Paranuss) dekorieren. Der Biss auf die Nuss am Ende des Cocktails ist wie ein Traumtor für die Seleção ...

Gol do Brasil!

Leser-Tipp

Der „Länder-Cocktail Brasilien 'Samba de Janeiro'“ - durch und durch brasilianisch: Die Paranuss ist nach dem Brasilianischen Bundesstaat Pará benannt. Sie wird auch „Amazonasmandel“ oder schlicht „Brasilianische Nuss“ genannt. Außerdem: Brasilien zählt zu den Hauptanbaugebieten der Banane und ist einer der weltgrößten Bananenproduzenten. Und was kommt noch aus Brasilien? Genau: Abacate - der Ursprung des Eierlikörs.

[Link zum Rezept: Länder-Cocktail Brasilien 'Samba de Janeiro'](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de