

Rezept

Alkoholfreier After Eight

Ein Rezept von Alkoholfreier After Eight, am 20.03.2023

Zutaten

- | | |
|---|--|
| 1 Stückchen Edelbitterschokolade (75 % Kakaoanteil; ca. 10 g) | 6 cl eiskalte Milch |
| 1 cl Rose's Lime Juice (ersatzweise 1 Spritzer frisch gepresster Limettensaft) | 4 cl eiskalte Sahne |
| Standmixer | 1 cl Zuckersirup |
| kurzer Trinkhalm | 1 cl grüner Pfefferminzsirup + 1 TL zur Deko gestoßenes Eis |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Cocktailschale (15 cl) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Pro Portion** Ca. 285 kcal

Zubereitung

1. Die Schokolade fein reiben und in den Mixer geben. Mit Milch, Sahne, Lime Juice, Zucker- und Pfefferminzsirup durchmischen, bis eine homogene Flüssigkeit entstanden ist.
-
2. 2 EL gestoßenes Eis in die Cocktailschale häufeln und den Drink darüber gießen. Den Pfefferminzsirup dekorativ darüber laufen lassen. Den Schoko-Drink mit Trinkhalm servieren. Vor dem Trinken einmal durchrühren.