

Unser Cocktail-Experte empfiehlt:

Mojito - spritzig-kubanisch

Mit Rum, frischer Minze, Limette, Zucker und Soda



Rezeptur

6 cl Gold Rum
2 Barlöffel weißer Zucker
6/8 frische Limetten
6 – 8 frische Minzblätter
Sodawasser

Garnitur

1 Minzzweig



Zubereitung

Limettenachtel mit einem Stößel im Glas zerdrücken. Anschließend den Zucker und die Minzblätter dazu geben und leicht andrücken. 2 Schaufeln crushed ice ins Glas geben und den Rum dazugeben. Danach mit einem Barlöffel gut umrühren. Zum Schluss mit Soda auffüllen, erneut umrühren und einen Minzzweig als Garnitur in den Drink stecken.

Tipp

Erfahren Sie weitere Tipps und Tricks unserer Barprofis bei einem unserer Cocktailworkshops an Bord!

**Unsere AIDA Cocktails der Woche finden Sie auf
www.aida.de/cocktailtipp**