

Piña Colada

Toplam 5 dk

Hazırlık - Pişirme 0 dk

1 kişilik

Kolay

~260 kcal

Açlık bar 1/10

Piña Colada, beyaz rom, taze ananas suyu ve hindistan cevizi kremasıyla hazırlanan Karayip klasiği kokteyldir. Porto Riko'nun 1978'den beri ulusal içkisi olarak kabul edilir, 1954'te Caribe Hilton bar şefi Ramón Marrero tarafından geliştirilmiştir.

Malzemeler

- 50 ml Beyaz rom
- 90 ml Ananas suyu
- 30 ml Hindistan cevizi kreması
- 1 su bardağı tuz

Yapılış

- Soğutulmuş büyük kadehi servis için hazırlayın. Ananas dilimi ve kokteyl kirazı süs için ayırın.
- Beyaz rom, taze ananas suyu ve hindistan cevizi kremasını blender haznesine alın.
- Kırmızı tuzu ekleyip 15 saniye yüksek devirde karıştırın. Krema ayrışmasın.
- Karışımı soğutulmuş kadehe boşaltın. Kremsi doku bozulmasın.
- Ananas dilimi ve kokteyl kirazıyla süsleyip pipetle servis edin.

PÜF NOKTASI

Kırmızı tuz kullanımları kokteyli daha kısa sürede pürüzsüz hale getirir.

SERVIS ÖNERİSİ

Ananas dilimiyle soğuk servis edin.

Alerjenler

Süt