



SUMMER-RAFFAELLO-COCKTAIL

Coconut-Pineapple-Cocktail (4 Gläser)

ZUTATEN:

150 g Raffaello
400 ml gut gekühlter Ananassaft
300 ml gut gekühlte Buttermilch
100 ml Sahne
ca. 12 Eiswürfel

ZUBEREITUNG:

Raffaello (bis auf 4 Stück für die Garnitur) mit Ananassaft pürieren und mit Buttermilch, Sahne und Eiswürfeln in einem Shaker gut schütteln.

Cocktail in hohe Gläser füllen. Übrige Raffaello und evtl. Ananasstücke auf kleine Spieße reihen, die Gläser damit garnieren und sofort servieren. Besonders dekorativ sieht es aus, wenn die Gläser noch mit Ananasblättern dekoriert werden.

ZUBEREITUNGSZEIT: ca. 10 Minuten

TIPP: DER COCKTAIL SCHMECKT AUCH SEHR GUT MIT BANANENSAFT.