

DER PERFEKTE CAIPIRINHA



Was brauchen wir dafür:

- Caipi-Gläser
- „Boston“ Shaker
- Barstößel
- Messbecher (evtl.)
- Limetten
- Zucker
(hellbrauner feiner (Bio)Rohrzucker)
- Goldenen Rum z.B. Bacardi Gold oder La Mariba Oro
(nicht Cachaca ... Rum ist milder)

RAYNE'S WÖRLD
BY THE MOKED

Zubereitung:

- Limette nicht achteln
sondern etwas kleiner
schneiden und ins
Glas geben
- zwei Teelöffel Rohrzucker
dazu geben
- mit Stößel zerstoßen
- mit Crushed-Ice bis über
den Rand füllen
- 6 cl Rum auffüllen
- shacken Fertig ...

