SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: service@if-bi.com Tel: +49 (0)30 28 47 00-0 Web: www.rowdybrands.de



Erdbeer-Minz-Limonade – Rot, frisch, hausgemacht

Zubereitungszeit: 5 min

Gesamtzeit: 5 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Für die Limo:

100 g Frische Erdbeeren (gewaschen, entstielt)

20 ml Frisch gepresster Zitronensaft

3 cl Torani Mojito Mint Sirup

Einfacher Zuckersirup (nach Bedarf)

200 ml Mineralwasser (prickelnd, gut gekühlt)

1 Handvoll Eiswürfel

Frische Minzblätter (zur Dekoration)

Erdbeerscheiben (zur Dekoration)

Zubereitung:

1. Geben Sie die frischen Erdbeeren in einen Mixer oder ein hohes Becher-Gefäß und pürieren Sie diese mit einem Stabmixer zu einem glatten, sämigen Fruchtpüree, sodass die natürliche rote Farbe und das volle Erdbeeraroma vollständig freigesetzt werden.

2. Streichen Sie das Erdbeerpüree anschließend durch ein feines Sieb in ein hohes Glas oder einen Messbecher, um Kerne und Fruchtfasern zu entfernen und ein besonders klares, optisch ansprechendes Ergebnis zu erzielen.

3. Geben Sie den frisch gepressten Zitronensaft, den Torani Mojito Mint Sirup und den Zuckersirup zum Erdbeerpüree und verrühren Sie alles kurz miteinander, bis eine gleichmäßige, aromatische Basis entstanden ist.

4. Füllen Sie ein großes Glas mit reichlich Eiswürfeln, gießen Sie die Erdbeer-Minz-Basis darüber und lassen Sie die Schichten einen Moment stehen, sodass sich die Farben und Aromen langsam miteinander verbinden.

5. Gießen Sie das gekühlte Mineralwasser langsam und in einem dünnen Strahl über die Erdbeer-Basis, damit die prickelnde Kohlensäure erhalten bleibt und der Drink seine charakteristische Leichtigkeit behält.

6. Garnieren Sie den Drink abschließend mit frischen Minzblättern und einer aufgefächerten Erdbeerscheibe am Glasrand – dieser letzte Schritt macht aus der Limonade ein echtes Hingucker-Getränk, das Ihre Gäste sofort fotografieren möchten.