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



Dragon Fruit Lemonade

Zubereitungszeit: 4 min

Gesamtzeit: 4 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Für den Drink

5 ml Torani Dragon Fruit Sirup

10 ml Zitronensaft

180 ml Sodawasser oder Sprudelwasser (gut gekühlt)

Eiswürfel

1 Stück(e) Zitrone zum Garnieren

Frische Minze zum Garnieren (optional)

Zubereitung:

1. Fülle ein hohes Longdrink-Glas oder einen großen To-Go-Becher großzügig mit Eiswürfeln auf – eine gute Eisgrundlage ist der Schlüssel für einen Drink, der von Anfang bis Ende auf der perfekten Trinktemperatur bleibt und seine charakteristische Frische über den gesamten Genussmoment behält.

2. Gib den Torani Dragon Fruit Sirup direkt über das Eis und beobachte, wie das leuchtende Magenta sich sofort durch das Glas zieht – dieser Moment allein macht den

Drink zu einem echten Eye-Catcher, noch bevor eine weitere Zutat hinzukommt.

3. Squeeze den frischen Zitronensaft direkt ins Glas, denn die spritzige Säure der Zitrone balanciert die fruchtig-blumige Süße des Dragon Fruit Sirups perfekt aus und sorgt für die typisch erfrischende Limonaden-Note, die diesen Drink so unwiderstehlich macht.

4. Gieße das gut gekühlte Sodawasser langsam und gleichmäßig von oben ins Glas, damit die Kohlensäure vollständig erhalten bleibt und sich das leuchtende Pink des Sirups auf spektakuläre Weise durch das sprudelnde Wasser zieht – gieß es nie zu schnell ein, denn die Kohlensäure ist das, was diesem Drink seinen lebendigen Charakter gibt.

5. Rühre die Dragon Fruit Lemonade einmal sanft mit einem langen Barlöffel durch, um alle Zutaten miteinander zu verbinden, ohne dabei zu viel Kohlensäure zu verlieren – eine langsame Bewegung von unten nach oben reicht völlig aus, damit Sirup, Zitrone und Soda ein harmonisches Getränk ergeben.

6. Garniere den fertigen Drink mit einer halbieren Zitronenscheibe am Glasrand, stecke optional einen frischen Minzzweig dazu und serviere ihn sofort mit einem Strohhalm – denn dieser Drink lebt von seiner Farbe, seiner Kälte und seinem ersten Eindruck, der garantiert für Folgbestellungen am Nachbartisch sorgt.