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



Pink Drink

Zubereitungszeit: 3 min

Gesamtzeit: 3 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Für den Drink

1 Spritzer Torani Sugar Free Strawberry Sirup

200 ml Hibiskustee (kalt gebrüht oder kalt aufgelöst)

100 ml Kokosmilch (pflanzlich, ungesüßt)

3 Stück(e) Frische Erdbeeren

Crushed Eis

3 cl Limettensaft

Für den Drink

1. Den Hibiskustee kalt aufbrühen oder einen Beutel in kaltem Wasser für mindestens 10 Minuten ziehen lassen, bis eine tiefrote, aromatische Basis entsteht.

2. Den Torani Sugar Free Strawberry Sirup und den Limettensaft direkt in den kalten Tee geben und kurz verrühren.

3. Zwei bis drei Erdbeeren in Scheiben schneiden und auf dem Boden eines hohen Glases verteilen.

4. Das Glas bis zur Hälfte mit crushed Eis befüllen und die restlichen Erdbeerscheiben seitlich an die Glaswand drücken. Das sorgt für den visuellen Wow-Effekt.

5. Die Hibiskus-Erdbeer-Basis langsam über das Eis gießen, ohne zu rühren, damit die Schichtung erhalten bleibt.

6. Die Kokosmilch zum Abschluss vorsichtig über einen Löffelrücken aufschwimmen lassen. Die helle Schicht oben ist der Signature-Look des Pink Drinks.

7. Mit einer frischen Erdbeere am Rand garnieren und sofort servieren oder für den To-go-Betrieb mit Deckel und Strohhalm ausgeben.