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



Orange Vanilla Dirty Soda - Spritzige Orange trifft auf cremige Vanille

Für den Drink

15 ml Torani Puremade Vanilla Syrup

180 ml Orangenlimonade

40 ml kalter Barista-Haferdrink

Eiswürfel

1 Orangenscheibe als Garnitur

Zubereitungszeit: 1 min

Kochzeit: 2 min

Gesamtzeit: 3 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Anleitung Schritt für Schritt:

1.

Ein großes, transparentes Glas vollständig mit Eiswürfeln füllen. Den Torani Puremade Vanilla Sirup über das Eis geben.

2.

Die Orangenlimonade langsam ins Glas gießen. Dabei etwas Platz für den Haferdrink lassen.

3.

Den kalten Barista-Haferdrink langsam über die Orangenlimonade geben. Durch das vorsichtige Aufgießen entsteht eine attraktive helle Schicht auf dem spritzigen Orangengetränk.

4.

Mit einer Orangenscheibe garnieren und den Drink direkt servieren. Erst beim Genuss kurz umrühren, damit sich Vanille, Orange und Haferdrink miteinander verbinden.

Pro-Tipp & Varianten

1.

Für einen besonders cremigen Look den Haferdrink erst direkt vor dem Servieren aufgießen. Je langsamer er auf die Orangenlimonade trifft, desto schöner bleibt die Schichtung im Glas erhalten.

2.

Orange Vanilla Cream Soda

Für eine noch cremigere Variante 20 ml Barista-Haferdrink durch einen kleinen Schuss pflanzliche Sahne ersetzen. So wird aus dem spritzigen Dirty Soda ein

besonders dessertartiger Drink.

3.

Orange Coconut Soda

Barista-Haferdrink durch Kokosdrink ersetzen. Die leichte Kokosnote bringt eine tropische Richtung ins Rezept und passt hervorragend zur Orange und Vanille.

4.

Orange Caramel Soda

Torani Puremade Vanilla durch **Torani Puremade Caramel** ersetzen oder beide Sirupe kombinieren. Die Karamellnote macht den Drink etwas kräftiger und verleiht ihm einen ausgeprägteren Dessertcharakter.