

Cocktail Pina Colada

☆☆☆☆☆

Offiziell ist der Pina Colada das Nationalgetränk Puerto Ricos. Hier soll er 1963 von Ramon Portas Mingot erfunden worden sein.

Der Legende nach ranken sich viele Mythen rund um den wahrscheinlich berühmtesten und einflussreichsten Cocktail der Welt.

Drinkgruppe Coladas
Basisspirituose Rum-Drinks
Cocktailglas Fancyglas
Geschmacksrichtung cremig, süß

Vorbereitungszeit 1 minute
Zubereitungszeit 3 Minuten
Mixzeit 4 Minuten

Gläser 1 Person
Autor Christof

Zutaten

Zutaten (Original)

- 4 cl Cream of Coconut (Kokosnusscreme)
- 6 cl Ananassaft
- 4 cl [Rum weiß](#)
- 3 cl [Rum golden](#)
- Crushed Ice
- 1 Stk. Ananasscheibe Dekoration

Zutaten (gängige Version)

- 2 cl Sahne (Schlagobers)
- 2 cl Cream of Coconut (Kokosnusscreme)
- 6 cl Ananassaft
- 4 cl [Rum braun](#)
- 2 cl [Rum weiß](#)
- 1 Stk. Ananasscheibe Dekoration

Mixanleitung

1. Rum, Ananassaft, Kokosnusscreme, Sahne im Elektromixer mit Eiswürfeln durchmischen.
2. Ein Cocktailglas zur Hälfte mit zerschlagenen Eis füllen.
3. Den Cocktail in das Glas abfüllen. Den Drink mit einem Barlöffel gut umrühren und dicke Trinkhalme dazugeben.
4. Das Glas kannst du mit einem Ananasstück und einer Cocktailkirsche dekorieren

Zubereitung in einer ausgehöhlten Ananas

1. Höhlen Sie die Ananas aus und schneiden Sie sie ohne Strunk in kleine Stücke.
2. Danach geben Sie sie mit den anderen Zutaten in den Mixer. Anschließend fügen Sie die gewünschte Menge an Eiswürfeln hinzu und verschließen mit dem Deckel den Mixer. In

ungefähr einer Minute gut vermischen, wenn möglich auf höchster Stufe.

3. Zum Schluss füllen Sie den fertigen Pina Colada in die ausgehöhlte Ananas.

Rezept-Anmerkungen

Alternativ kannst du den Cocktail auch im Shaker gut durchmischen.

