

Piña Colada



Karibisches Lebensgefühl pur: Das Nationalgetränk Puerto Ricos – die Piña Colada – gehört zu den beliebtesten Sommer- und Urlaubscocktails.

Der Legende nach wurde sie 1954 in der Hotelanlage Caribe Hilton in Puerto Rico erfunden. Die Piña Colada bedeutet piña ‚Ananas‘ und colar ‚durchsieben‘. Er ist einfach herrlich, erfrischend und ganz einfach zuzubereiten.

Zutaten für 2 Piña Coladas

8 cl	Cream of Coconut (oder Kokossirup)
4 cl	Schlagsahne
10 cl	weißer Rum
20 cl	Ananassaft
2-3	Ananasscheibe
ein paar Tropfen Zitronensaft, Minze für Deko	

Zubereitung

1. Zuerst zwei Ananasscheiben in Würfel schneiden und in den Mixer geben.
2. Ananassaft, Cream of Coconut (oder Kokossirup), Rum, Schlagsahne (dadurch wird der Cocktail noch cremiger) Zitronentropfen hinzuzufügen und alles ca. 25 Sekunden gut mixen.
3. Den fertigen Piña Colada in ein Ballonglas (Fancyglas) gießen (oder in ein Glas eurer Wahl), mit gestoßenem Eis auffüllen und mit einer frischen Ananasscheibe und einer Minze garnieren.



TIPPS:

- **Anstelle von Ananasfruchtfleisch** kann man auch nur Ananassaft nehmen.
- **Klassischerweise** wird er mit einer **Maraschino-Kirsche** und einem Stück Ananas dekoriert.
- **Ohne Alkohol** wird aus der Piña Colada eine „**Virgin Colada**“. Karibik-Feeling ist mit und ohne Rum garantiert!
- In **veganen Rezepten** wird **statt der Sahne** in der Regel **nur Kokosnussmilch** verwendet.