



hr1-DOLCE VITA

Ipanema

Der Ipanema ist die alkoholfreie Variante des Caipirinha.

ZUTATEN

4 Bio-Limetten
8 cl Maracuja-Nektar
400 ml Ginger Ale (Ingwer-Limonade)
2 Maracuja (Passionsfrucht) oder 3 EL reines Fruchtmarm
4 Zweige Minze
2 - 3 EL Rohrzucker
Crushed Ice

ZUBEREITUNG

Frische Maracuja halbieren und mit einem Löffel das Fruchtfleisch herauskratzen, kurz pürieren. Limette achteln, mit dem Zucker, Maracuja-Mark in ein Tumbler Glas* geben. Mit einem Stößel kräftig zerdrücken. Maracuja-Nektar angießen und umrühren.

Eis ins Glas geben, den Drink nochmal gut umrühren und mit Ginger Ale auffüllen. Mit einem Minzzweig garnieren.

*Ein Tumbler ist ein kurzes Trinkglas mit einem dicken, sehr stabilen Boden.