



Ванилово мохито

около 5 - 10 порции /дози



Лесно

до 20 Мин.



Продукти:

- 10 бр. лайм (необелени)
- около 30 г мента (3 връзки)
- 200 г кафява захар
- 1 пак. бурбонска ванилова захар Dr.Oetker
- около 250 мл ром (бял)
- 1 1/2 л. лимонада (смес от изстискан лимон, вода (газирана) и захар)
- 1 1/2 л. вино (пенливо бяло вино, сухо вино)
- 500 г лед

- 1 Измийте лайма с гореща вода, подсушете и нарежете на кубчета в купа за пунш. Измийте ментата, оставете няколко стръка за декорация. Накъсайте листенцата поставете в купата. Разбъркайте захарта и бурбонската ванилова захар и добавете в купата. С преса за пюриране или дървена лъжица притискайте сместа в купата, докато лайма и ментата пуснат сока си. Добавете рома и оставете да се охлади за около 2ч.

Сервирайте охладената напитка като долейте домашната лимонада, бялото вино с кубчета лед. Украсете със стрък мента.



© Д-р Йоткер България ЕООД, 1510 София, www.oetker.bg
E-Mail: office@oetker.bg, Тел.: (02) 943 11 16