

Ванилово МОХИТО

Рецепта за разхлаждаща и вкусна, лятна напитка

about 5 - 10 порции (/дозы)



Easy

up to 20 Min.



Съставки:

Продукти:

10 бр. лайм (необелени)
about 30 г мента (3 връзки)
200 г кафява захар
1 пак. бурбонска ванилова захар Dr.Oetker
about 250 мл ром (бял)
1,5 л лимонада (смес от изстискан лимон, вода (газирана) и захар)
1,5 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.