## Mojito

Menu: <u>17.05.2017</u>

Creation: Marco Beng

## Mojito



2 TL weisser oder brauner Zucker,

3-4 Stücke Eis

1 St Limette (1-2 Achtel Schnitze)

8 BI Minze (frisch)

5 cl Rum (weiß oder braun) 6 cl Soda (u/o Sprite) zum Auffüllen

6 ci Soda (u/o Sprite) zum Auffullen

Die Minzeblätter (ca. 4-8 Blätter) vom Stengel abzupfen und im Longdrinkglas mit dem Mörser etwas zerdrücken - aber nicht zu viel, also nicht komplett zerquetschen. TIP: Idealerweise die Blätter vom unteren Teil eines Stengels nehmen, so dass der obere Teil am Stengel verbleibt; damit kann man den Drink am Ende gut dekorieren.

Die unbehandelten Limetten waschen und die Limettenenden abschneiden. Nun die Limetten achteln und zusammen mit dem braunen (oder weissen) Zucker dazugeben.

Zum Schluss das Glas mit dem Eis füllen, den weißen oder braunen Rum dazu geben und das Glas mit Soda (oder Sprite) auffüllen. Der Mojito kann beliebig mit ein paar Limettenscheiben und Minzeblätter garniert werden.

1/1