



Caipirinha

Brasiliens absolute Nummer Eins



5cl Cachaca

1-2cl Lime Juice (Rose`s)

2-3 EL Rohrzucker (braun)

1 Limette

Glas: Caipirinha Glas

Die Limette achteln, die „Ecken“ wegschneiden, da diese Bitterstoffe enthalten.

Früchte ins Glas geben.

Anschließend Rohrzucker hinzufügen und mit einem Stößel die Limettenstücke zerdrücken.

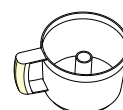
Um die Bitterstoffe möglichst gering zu halten, nicht zu fest drücken.

Eis mit dem **Edelstahlmesser** crashen, allerdings nicht zu lange laufen lassen, das Eis sollte etwa kleinkörnig sein, kein Schnee. Hilfreich hierbei auch Intervall.

Das Glas mit dem Eis fast auffüllen, kurz zusammenpressen und danach den Cachaca dazugeben.

Den Caipirinha mit zwei Trinkhalmen servieren. Passend sind hier die dicken Halme mit 8 mm Durchmesser.

Vor dem Trinken umrühren.



Zubereitung: 10 Minuten

OSKAR-TIPP

Den „Caipi“ sollte man langsam genießen, da sich das Eis erst langsam auflöst und den Cocktail nochmal streckt.

