

Tropisch, süß ...

Alkoholfreier Cocktail "Coco White Choco"

Zubereitungszeit:

ca. 5 Minuten

Schwierigkeit:

einfach

Zutaten für ein Glas:

- 2 cl süße Sahne
- 2 cl Sirup "weiße Schokolade", z. B. von Monin*
- 3 cl Cream of Coconut
- 10 cl Milch, alternativ Reis- oder Hafermilch

Zubereitung:

Die Zutaten im Shaker* auf gestoßenem Eis zubereiten. Den Inhalt in ein Longdrinkglas gießen und das Glas mit gestoßenem Eis auffüllen. Auf Wunsch mit Schokoladenraspel bestreuen.

Tipp:

Die meisten handelsüblichen Cream-of-Coconut-Produkte sind bei Histaminintoleranz **nicht** verträglich. Der Grund: Zahlreiche Stabilisatoren, Verdickungsmittel und andere Zusätze bereiten Bauchweh. Doch auch aus einer handelsüblichen Dose Kokosmilch, z. B. von Alnatura*, lässt sich die leckere Creme gewinnen.

Dazu einfach die Dose über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag hat sich die Creme oben abgesetzt und kann ganz einfach abgeschöpft werden.

Hinweis:

Dieses Rezept enthält mitunter **Schokolade** (Schokoraspel sowie Kakaoextrakt im Sirup). Schokolade ist zwar histaminarm, aber ein Histaminliberator. Dieser Cocktail eignet sich nicht bei allen zum Verzehr bzw. ist er zum gelegentlichen, aber nicht regelmäßigen Verzehr gedacht.

Prost!

(c) Histamin-Pirat