

Rezept

# Alkoholfreier After Eight

Ein Rezept von Alkoholfreier After Eight, am 30.06.2024

## Zutaten

- |                                                                                       |                                                                    |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| <b>1</b> Stückchen Edelbitterschokolade (75 % Kakaoanteil; ca. 10 g)                  | <b>6 cl</b> eiskalte Milch                                         |
| <b>1 cl</b> Rose's Lime Juice (ersatzweise 1 Spritzer frisch gepresster Limettensaft) | <b>4 cl</b> eiskalte Sahne                                         |
| Standmixer                                                                            | <b>1 cl</b> Zuckersirup                                            |
| kurzer Trinkhalm                                                                      | <b>1 cl</b> grüner Pfefferminzsirup + 1 TL zur Deko gestoßenes Eis |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Cocktailschale (15 cl) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Pro Portion** Ca. 285 kcal

## Zubereitung

1. Die Schokolade fein reiben und in den Mixer geben. Mit Milch, Sahne, Lime Juice, Zucker- und Pfefferminzsirup durchmischen, bis eine homogene Flüssigkeit entstanden ist.

---

2. 2 EL gestoßenes Eis in die Cocktailschale häufeln und den Drink darüber gießen. Den Pfefferminzsirup dekorativ darüber laufen lassen. Den Schoko-Drink mit Trinkhalm servieren. Vor dem Trinken einmal durchrühren.