



spritziger
mango mojito

2 Personen | 10 Minuten

lys

& hedde

www.lys-hedde.com

Zutaten

5 d	weißer Rum
1 Stängel	frische Minze
1/2	Mango
1	Limette
2 El	brauner Zucker
Etwas	Crushed Ice
Etwas	Soda
Etwas	Minze, für die Garnierung

Tipps

Damit die Minze ihr volles Aroma entfaltet, die Stängel ein paar Mal auf die flache Hand aufschlagen.



lys

& hedde

www.lys-hedde.com

Zubereitung

1.

Die Minzstängel kräftig auf die flache Hand aufschlagen, damit diese ihr volles Aroma entfalten kann. Danach die Blättchen abzupfen.

2.

Die Limetten halbieren - eine Hälfte davon achteln, die andere Hälfte in Spalten schneiden und für die Garnierung auf die Seite legen.
Die Mango schälen und zwei Spalten ebenso für die Garnierung beiseite legen. Den Rest der Mango pürieren.



3.

Den braunen Zucker sowie die Limettenachteln auf zwei Gläser aufteilen und mit einem Stößel andrücken.



lys

& hedde

www.lys-hedde.com

4.

Die abgezapften Minzblätter dazugeben und die Gläser mit Crushed Ice auffüllen.



5.

Den Rum und die pürierte Mango ebenfalls ins Glas geben und mit Soda auffüllen.



6.

Mit den Limetten- und Mangospalten sowie Minzblättern garnieren.



cheers

lys

& hedde

www.lys-hedde.com