

Mojito

6 cl Weißer Rum (Havana Club)
1 Teelöffel **SARKARA** Weisser Rohrzucker
Saft von einer Limette ca. 3 cl
Sodawasser, Eiswürfel und Minze

Einen TL **SARKARA** Weissen Rohrzucker in ein Cocktailglas geben. Den frisch gepressten Limettensaft dazu geben. 8 - 10 frische Minzeblätter dazu und mit einem Barlöffel oder Holzstößel zerdrücken. Die Minzeblätter nicht zerquetschen, sondern nur andrücken. Das Glas mit Eiswürfel füllen den Weißen Rum dazugeben, mit Sodawasser aufgießen, gut durchrühren. Mit einem Minzezweig und einer Limettenscheibe dekorieren.



Der Mojito Cocktail stammt aus Cuba und wurde um 1900 in der Bodeguita del Medio in Havanna kreiert.

Das Original wird ausschließlich mit weissem Rohrzucker gemixt. Brauner Zucker oder gar Zuckersirup sind hier fehl am Platz.

Gourmedici