

Amarula Colada.

Vi har gjort en läcker variant av den somriga drinken Piña Colada med den gräddiga likören Amarula från Sydafrika.



1 DRINK



5 MIN

Cocktail

Amarula Colada

Ingredienser:

2 cl Barracuda ljus rom
3 cl Amarula Cream
3 cl ananasjuice
2 cl kokosmjölk
2 cl sockerlag
Juice från en halv lime frukt

Gör så här:

1. Håll samtliga ingredienser och is i en blender.
2. Kör tills det är en slät blandning.
3. Servera i något festligt glas och garnera med ananasskiva och lite ananasblast.



Historien bakom Piña Colada

Det finns många olika historier om hur drinken Piña Colada kom till. En av dessa är att en bartender på Hotel Caribe Hilton i Puerto Rico; Ricardo Garcia, skapade drinken som en nödlösning. På hotellet serverades nämligen en välkomstdrink, *coco- loco*, som bestod av kokossaft, rom och kokosgräddor samt serverades i en kokosnöt. Men en dag strejkade kokosnötsplöckarna och de kunde inte få tag på några kokosnötter. Ricardo Garcia hittade då ett stort lager av ananas och hällde drinken i anansfrukter istället. Drinken fick då en svag smak av ananas och han utvecklade drinken genom att addera hackad ananas och krossad is och döpte den till *Piña colada*, som betyder hackad ananas på spanska.



Spara i lista

Amarula Cream, 700ml

Systembolagsnummer: 677

199,00 kr

Amarula Cream är en krämig och mycket söt likör med smak av tropisk frukt, vanilj, nötter och kola.

Passar både i drinkar, bara med is eller kyld som avec!

kr

En ljus rom med fruktig smak med inslag av arrak, gräs och vanilj

Fler goda drinkar:



Xanté Piña Colada med toner av söta päron.

En supersmarrig variant av drinken Piña Colada med den veganska gräddlikören Xanté Coconut Cream & Pear, som adderar inslag av mogna päron.

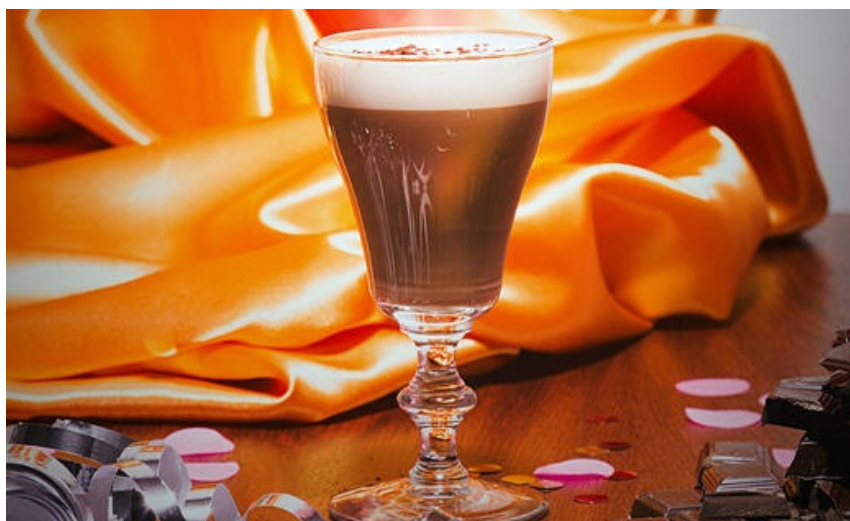
[Läs mer](#)



Piña Colada.

En fruktig och tropisk drinkklassiker som passar perfekt under varma somrardagar.

[Läs mer](#)



Kaffedrinken Xanté Coco Coffee Colada.

Ett fruktigare och livligare alternativ till klassikern Irish Coffee.

[Läs mer](#)

Utskrift