

## Black Mamba (Koktél)



Ital

Receptforma



30 Percek

Elkészítés

60 Percek



Könnyű

Nehézség



### Hozzávalók 6 személyre

1 görögdinnye  
Narancslé  
Rum  
Chilipor vagy tabasco  
juharszörp vagy méz  
Bors  
Habzóbor  
Védett stájer tökmagolaj  
Citromfű (a díszítéshez)

### Elkészítés

A görögdinnyét durván kockára vágjuk és egy mixer edénybe tesszük. Egy jó öntet rummal, narancslével, valamint Ahornszörppel narinálni, egy órára a hűtőbe rakni és jól lehűteni.

A díszítő dinnye darabokat citromfűves nyársra feltűzni, és védett stájer tökmagolajjal leönteni, borsozni és félre tenni. A közbe lehűtött dinnye darabokat a mixer edényben pépesre keverni, kevés chiliporral fűszerezni, habzóborral felönteni, és ivópoharakba tölteni. Zárásképpen meg egy kanállal védett stájer tökmagolajjal leönteni, a tetejére szivárogtatni és a citromfűves nyársat az üvegte tűzni.

A jánlás: Az italt szívószállal fogyasszuk, az utolsó korty a védett stájer tökmagolaj öntettel a dinnyeitalt black mambává teszi.

**Szerző megjelölésével: Peter Tichatschek / Foto: Pixelmaker.at**