

# Virgin Colada mit Bio-Kokosmilch | vegan

○ Leicht

Zutaten für 1 Personen

## Zubereitungszeit:

Arbeitszeit: 5 Min.

Vorbereitungszeit: 5 Min.

1/4 reife Ananas

---

150 ml Bio-Kokosmilch

---

80 ml kaltes Wasser

---

Eiswürfel oder Crushed Ice

---

1

Die Ananas schälen und in Würfel schneiden. Dazu die Krone und den Boden der Frucht mithilfe eines scharfen Messers abschneiden. Die Ananas auf ein Küchenbrett stellen und die Schale großzügig entfernen, so dass keine holzigen Augen mehr vorhanden sind. Nun die Ananas vierteln und den harten Strunk wegschneiden.

---

2

Das Fruchtfleisch der Ananas würfeln und im Mixer oder mit dem Mixstab pürieren. Das Fruchtpüree durch ein Sieb streichen und den Saft auffangen. Fertig ist die Fruchtbasis.

---

3

Die Kokosmilch mit dem kalten Wasser im Shaker mischen.

---

4

Eiswürfel oder Crushed Ice in ein Glas geben und den Cocktail darüber gießen.

---



## Tipp:

Als Deko machen Ananasschnitz oder Physalis eine gute Figur.