

Banana Piña Colada

za 4 osebe

2 zamrznjeni zreli banani

128 g svežih koščkov ananasa (če ne najdete svežega bo tudi v pločevinki v redu)

236 ml ananasovega soka

1/2 pločevinke kokosovega mleka (polnomastnega ali lahkega) - zamrznjenega na kocke

Kokosovi kosmiči za okras

Na palčke narezan svež ananas za okras

V mešalnik stresite vse sestavine, razen kokosovih kosmičev in na palčke narezanega ananasa. Mešajte/miksajte, dokler ni zmes gladka in kremasta. Če boste za odrasle dodali rum, ga dodajte, ko je že kremast in zmešan, ter ponovno nahočno zmešajte. Nalijte v 4 kozarce, vsakega posujte s kokosovimi kosmiči in okrasite s svežo ananasovo palčko.

Peneč moktaji iz limone, ananasa in kiwija

za 2 osebi

2 kiwija

3 čajne žlice ananasovega soka

1 čajna žlica meda

350ml gazirane vode z okusom limone

Olupite in narežite en kivi ter ga dajte v mešalnik.

Dodajte ananasov sok in med.

Vse sestavine zmešajte.

V vsak kozarec nalijte tri četrti gazirane vode z okusom limone.

Sadno kašo razdelite in dodajte v vsak kozarec.

Narežite še en kivi in z rezino okrasite rob vsakega kozarca.

Pepelka (za 1 osebo)

25ml limoninega soka

25ml ananasovega soka

25ml pomarančnega soka

nekaj kapljic malinovega ali borovničevega sirupa

do vrha napolnite z mineralno vodo ali sodo

Sestavine dobro pretresite z ledom in precedite v visok kozarec. Dolijte mineralno ali soda vodo in okrasite z rezinami ananasa ali gumijastimi medvedi na koktajl palički.

Okus Karibov (za 1 osebo)

1 narezana manjša banana

25ml limoninega soka

25ml mleka

1 čajna žlica drobno nasekljanih oreščkov

sladkor za dekoracijo

Banano, limonin sok in mleko dajte v mešalnik z malo zdrobljenega ledu in mešajte pri največji hitrosti 30 sekund. Za dekoracijo - z limono rahlo namočite rob kozarca za koktajl in ga povaljajte v sladkor, nato ga napolnite.