Tequila Sunrise

Zutaten:	
6 cl	Tequila
10 cl	Orangensaft
1 cl	Zitronensaft
1-2 cl	Grenadine

Tequila, Orangen- und Zitronensaft mit Eiswürfeln im Shaker gut schütteln und in ein mit gestoßenem Eis gefülltes Longdrinkglas abseihen. Die Grenadine langsam drüberlaufen lassen. Mit einer Orangenscheibe garnieren. Vor dem Trinken gut umrühren.

Caipirinha

Zutaten:	
2	Limonen
6 cl	Cachaca
1-2 cl	Zuckersirup

Die Limonen vierteln, den Saft in ein Glas mit festem Boden ausdrücken und die Limonenstücke mit ins Glas geben. Mit einem Holzstößel die Limonenstücke im Glas nochmals kräftig ausdrücken. Cachaca und Zuckersirup dazugießen und mit einem Barlöffel gut umrühren. Das Glas mit Eiswürfeln oder grob zerschlagenem Eis füllen und mit dem Barlöffel nochmals gut umrühren.

Malibu Amor

Zutaten:	
4 cl	Malibu
2 cl	Amaretto
2 cl	Zitronensaft

Die Zutaten mit Eiswürfeln in einem Shaker gut schütteln und in eine Cocktailschale abseihen. Ein Minzblatt auf den Drink legen.

Cocokiss

Zutaten:

4 cl	Malibu
2 cl	weißer Rum
1 cl	Maracujasirup
6 cl	Orangensaft
6 cl	Ananassaft

Die Zutaten mit Eiswürfeln in einem Shaker gut schütteln und in ein Longdrinkglas auf einige Eiswürfel abseihen. Mit einem Ananasstück und einer Cocktailkirsche garnieren.

Green Almond

Zutaten:

4 cl	Curaçao Blue
2 cl	Amaretto
8 cl	Orangensaft
8 cl	Ananassaft

Die Zutaten mit Eiswürfeln in einem Shaker gut schütteln und auf einige Eiswürfel in ein Longdrinkglas abseihen. Mit einem Stück Ananas, Cocktailkirschen und einem Minzezweig garnieren.

Batida Sunrise

Zutaten:

4 cl	Batida de Coco
8 cl	Ananassaft
2 cl	Kirschlikör

Ein Longdrinkglas mit gestoßenem Eis füllen, Batida de Coco und Ananassaft darübergießen und gut rühren, den Kirschlikör darübergeben. Mit Trinkhalm servieren.