



### **Caipirinha - Das Nationalgetränk Brasiliens**

1 Limette, 1 Esslöffel braunen oder weißen Rohrzucker, 5-7 cl Cachaça Delicana, mit **Eiswürfel** oder Crushed Ice >>> Limette wird geviertelt o. geachtelt (**Wichtig wegen den Bitterstoffen: Endstücken abschneiden und Mittelstrunk entfernen!**) und zusammen mit dem Zucker im Glas gestößelt, anschließend mit Eis aufgefüllt, Cachaça Delicana hinzugeben und gut umrühren oder **am besten** in den Shaker. Limettenscheibe als Deko an den Glasrand stecken.

### **Caipirinha Zimt - Orange**

1 Limette, 1 TL möglichst weißen Rohrzucker dazugeben (nur nach Bedarf), 6-7 cl Delicana Cachaça Likör, Crushed Ice oder Eiswürfel >>> Limette wird geviertelt o. geachtelt und zusammen mit dem Zucker im Glas gestößelt, anschließend mit Eis aufgefüllt, Delicana Cachaça Likör hinzugeben und gut umrühren. Alternativ: kl. halbe Orange vierteln u. mit dazu stößeln oder ein Schuss guten O-Saft.

### **Caipirinha Strawberry**

1 Limette, 6 reife große Erdbeeren, 1 Teelöffel weißen oder braunen Rohrzucker dazugeben, 6-7 cl Delicana Cachaça, Crushed Ice oder Eiswürfel >>> Erdbeeren waschen, klein schneiden und in das Cocktailglas, Zucker darüber streuen und etwa 10 Minuten ziehen lassen, Limette wird geviertelt o. geachtelt und zusammen mit dem Erdbeer-Zuckergemisch im Glas gestößelt, anschließend mit Eis aufgefüllt, Delicana Cachaça hinzugeben und gut umrühren.

### **Arranco**

4 cl Cachaça Delicana, 2 cl Kirschklikör oder Cherry Brandy, 2 cl Zitronensaft, mit Orangensaft auffüllen >>> Die Zutaten werden mit Cachaça Delicana und Eis im Shaker gut geschüttelt, danach in ein Cocktailglas abgeseiht.

### **Batida de Luca**

4 cl Cachaça Delicana, 2 cl brauner Ron Caney Rum, 3 cl Kokossirup, 120 ml Ananassaft, 2 cl Grenadine >>> Cachaça Delicana und die restlichen Zutaten im Blender mixen, Eis hinzugeben und weitermixen bis die Masse cremig wird.

### **Batida de Coco**

5 cl Cachaça Delicana, 50 ml Kokosnussmilch, 2 cl Kokossirup evtl. 2 cl Ananas-sirup >>> Cachaça Delicana mit ein paar Eiswürfeln und den Zutaten in den Mixer.

### **Batida de Carnaval**

5-7 cl Cachaça Delicana, 50 ml Orangensaft, 130 ml Mangosaft o. Püree, Eiswürfel >>> Alle Zutaten in den Shaker und im Glas mit Deko servieren.

### **Batida de Banana**

Eine Banane, 2 cl Bananensirup, 40-60 ml Ananassaft, 1-2 cl Sahne, 5-7 cl Cachaça Delicana >>> Im Mixer zubereiten, auf Crushed Ice in ein Becherglas absehen.

### **Batida de Ananas**

100 gr Ananaspüree gefr., 50-100 ml Wasser, 1-3 EL Leite condensado (gezuckerte Kondensmilch oder süße Sahne), Zucker nach Bedarf, 5-7 cl Cachaça Delicana >>> Ab in den Mixer und Cachaça Delicana nicht vergessen und fertig.

### **Batida de Maracuja con Limao**

2 Limonen, 6 cl Cachaça Delicana, 80 ml Maracujasaft >>> In ein großes Glas Eiswürfel geben. Die Limonen vierteln und den Saft in ein Glas pressen. Einige Limonenstücke dazugeben, danach den Maracujasaft und den Cachaça gut umrühren.

### **Batida de Maracuja**

200 ml guten Maracujasaft (besser mit vitaminhaltigem Fruchtpüree), 5-7 cl Cachaça Delicana und Eiswürfel >>> Alles zusammen in den Mixer, entsprechend dekorieren und im Cocktailglas servieren.

### **Batida de Maracuja Brasileira (maneira brasileira - bevorzugte Variante)**

100 gr Maracujafuchtpüree gefr., 50-100 ml Mineralwasser, 1 EL Leite condensado (gez. Kondensmilch oder süße Sahne), ½ - 2 EL Rohrzucker, 5-7 cl Cachaça Delicana >>> Alles zusammen mit Cachaça Delicana ab in den Mixer, fertig.

### **Batida de Manga**

200 ml Mangosaft oder 100 gr Püree, 5-7 cl Cachaça Delicana und Eiswürfel >>> Alles zusammen in den Mixer und im Cocktailglas servieren. Deko nach belieben.

### **Batida de Kiwi**

1 Kiwi, 1 EL Zucker, 5-7cl Cachaça Delicana, Crushed Ice oder Eiswürfel >>> Vorgehensweise wie bei der Caipirinha: Kiwi mit Zucker zerdrücken, mit Eis und Cachaça auffüllen, kurz durchrühren und mit Kiwischeibe dekorieren.

### **Batida de Morango (Erdbeere)**

100 gr Erdbeeren (Püree oder Saft), 50-100 ml Mineralwasser, 1-3 EL Leite Condensado (gezuckerte Kondensmilch oder süße Sahne), 5-7 cl Cachaça Delicana, >>> Alles zusammen in den Mixer, Cachaça Delicana dazu und fertig.

### **Batida de Petra**

5-7 cl Cachaça Delicana, 100 ml Orangensaft, 4 cl Kokossirup, 4 cl Sahne >>> Cachaça Delicana und alle restl. Zutaten im Blender mixen bis die Masse cremig wird.

### **Batida de Rio**

2-4 cl Cachaça Delicana, 1-2 cl Ron Caney Rum (3 Jahre), 1 cl Bananenlikör, 100 ml Ananassaft, 1 cl Sahne, 1 cl Cream of Coconut >>> Alle Zutaten zusammen mit Cachaça Delicana und Crushed Ice im Blender schaumig schlagen und in das Glas gießen.

### **Batida de Sol**

3-5 cl Cachaça Delicana, 1-2 cl braunen Ron Caney Rum, 2 cl Kokossirup, 100 ml Ananassaft, 1 cl Cream of Coconut >>> Alle Zutaten incl. Cachaça Delicana mit Eis im Shaker kräftig schütteln und in das Glas seihen. Mit Crushed Ice auffüllen. Ananasscheibe an den Glasrand stecken und die Kirsche mit einem kleinen Sticker daran befestigen.

### **Batida Crazy Melon**

6 cl Cachaça Delicana, 100 gr gefr. Honigmelonpüree, 100 ml Mineralwasser, Saft einer halben Limette, 1 Teelöffel Zucker >>> Alle Zutaten zusammen mit Cachaça Delicana ab in den Mixer, fertig.

# Cocktailrezepte mit Cachaça Artesanal

### **Deloca**

Eine halbe Limette, halber TL Rohrzucker (je nach Geschmack), 6 cl Cachaça Delicana Likör, sehr guten Apfelsaft (Bio, selbstgepresst, naturtrüb), Crushed Ice >>> Limette wird geachtelt und im Glas mit Rohrzucker gestößelt, Cachaça Delicana Likör hinzugeben, anschließend mit Eis halb auffüllen und Apfelsaft dazu. Limetten- oder Apfelscheibe als Deko an den Glasrand stecken.

### **Best Wishes**

4-7 cl Cachaça Delicana, 1 cl Tequila, 2 cl Rum Ron Caney (3 Jahre), 80 ml Grapefruitsaft, 1 cl Zuckersirup >>> Cachaça Delicana und die rest. Zutaten kräftig mit Eis schütteln und in das Glas seihen, Limettenscheibe an den Glasrand stecken.

### **Bossa Brasil (Delicana Geheimtipp)**

5-7 cl Cachaça Delicana, 2 cl Apricot Brandy, 1 cl Limettensaft, 1 cl Grenadine, 100 ml Ananassaft, 100 ml Maracujasaft >>> Cachaça Delicana zusammen mit den Zutaten auf Eiswürfel geshakt und gesiebt. Eine Kreation des bayerischen Cocktailmeisters Samy.

### **Brasil Libre**

Geviertelte Limette, Cola (je nach Geschmack Coca Cola oder Pepsi), 5-7 cl Cachaça Delicana, 4 Eiswürfel >>> Limetten leicht andrücken, Coca Cola/Pepsi, Eiswürfel und Cachaça Delicana dazu, fertig.

### **Brasilia**

4-6 cl Cachaça Delicana, 1 cl Blue Curacao, 2 cl Cream of Coconut, 75 ml Orangensaft, 75ml Ananassaft, Crushed Ice >>> Zutaten zusammen mit Cachaça Delicana im Shaker mit Eis schütteln und in das Glas mit gestoßenem Eis seihen.

### **Brazilian Sunrise**

4-7 cl Cachaça Delicana, 1 cl Zitronensaft, 100 ml Orangensaft, 2 cl Grenadine >>> Die Säfte zusammen mit Cachaça Delicana im Glas mit Eiswürfeln verrühren und die Grenadine langsam hineingießen. Orangenscheibe ans Glas und fertig.

### **Caramba**

5 cl Cachaça Delicana, 100 ml Grapefruitsaft, etwas Zuckersirup, Sodawasser zum Auffüllen >>> Dekoration Grapefruitscheibe.

### **Chacini**

4 cl Cachaça Delicana, 1 cl weißer Rum Ron Caney, 1 cl Vermouth dry, 1 Spritzer Angostura (Bitterlikör) >>> Alle Zutaten zusammen mit Cachaça Delicana im Rührglas mit Eis verrühren und in das Glas seihen. Den Drink mit der Zitronenschale abspritzen und ins Cocktailglas geben.

### **Heiße Lumumba (super für den Winter)**

1-3 EL Cachaça Delicana Premium, Heiße Vollmilch, 1 Esslöffel süßer Kakao, 1 Esslöffel ungezuckerter Kakao.

### **Latin Lover Brasil**

5-7cl Delicana Premium, 100 ml Ananassaft, 2 cl Limettensaft, 2 cl Zitronensaft >>> Delicana Premium und die restl. Zutaten mit Eis im Shaker zubereitet.

### **Sweet & Rich**

5 cl Cachaça Delicana Premium, 150 ml Orangensaft, 2 cl Blue Curacao Sirup, Eiswürfel >>> Delicana Premium mit den restlichen Zutaten geshakt, fertig.

### **Mocotó**

4-6 cl Cachaça Delicana, 100 ml Mangosaft, 2-4 cl Sahne, Honig >>> Ver O Peso Bar in München empfiehlt: Cachaça Delicana mit den restlichen Zutaten und Eis geshakt, danach auf 4 Eiswürfel abgeseiht.

### **Recife**

3 cl Cachaça Delicana, 1 cl Tequila, 2 cl brauner Rum Ron Caney, 100 ml Ananassaft >>> Die Zutaten zusammen mit Cachaça Delicana im Shaker mit Eis schütteln und in das Longdrinkglas mit Crushed Ice seihen.

### **Surf**

3-5 cl Cachaça Delicana, 2 cl Pfirsichlikör, 4 cl Bananensaft, 120 ml Maracujasaft, 3 Spritzer Curacao Blue >>> Cachaça Delicana zusammen mit den Zutaten im Shaker mit Eis schütteln und in das Glas seihen. Orangenscheibe an den Glasrand stecken, die Kirschen am Sticker daran befestigen.

### **Telenovela**

3-5 cl Cachaça Delicana, 1-2 cl brauner Rum Ron Caney, 2 cl Kokosnusslikör oder Kokossirup, 100 ml Maracujasaft, 1 cl Cream of Coconut >>> Cachaça Delicana zusammen mit den Zutaten im Shaker kräftig mit Eis schütteln und in das Glas seihen.

### **Jappo I - Jappo II - Jappo III**

#### **Jappo I**

4-6 cl Delicana Premium, 1 cl Galiano, 50 ml Orangensaft, 1 cl Lime Juice >>> Delicana Premium auf Eis geshakt, serviert auf Margarita-Schale, Deko Orangenspirale oder Physalis.

#### **Jappo II**

4-6 cl Delicana Premium, Saft einer halben Limette, 2 cl Limejuice, 1-2 cl Bols Sherry, auf Eis geshakt oder 5-6 Eiswürfel.

#### **Jappo III**

4-6 cl Delicana Premium, 40 ml Maracujasaft, 2 cl Grenadine, 40 ml Orangensaft, auf Eis geshakt.

### **Caipirinha Lachs (Achtung: Das ist ein Kochrezept!)**

200g Räucherlachs, 2 St. Bio-Limetten (oder gründlich mit Speiseöl abreiben), 4cl Delicana Cachaça, weißer o. brauner Bio-Rohrzucker >>> Den Räucherlachs flach auf einen Teller ausbreiten. Limetten-Abrieb und -saft gleichmäßig auf dem Lachs verteilen und mit Artesanal Cachaça beträufeln. Lassen Sie im Anschluss den Lachs mit der Marinade ca. 1 Std. abgedeckt ziehen. Nach dem Anrichten etwas Rohrzucker über den Lachs streuen und mit Limettenscheiben dekorieren