CHEFKOCH

Rainbow Cocktail

mit und ohne Alkohol möglich

Als erstes sollte das Mineralwasser mit der blauen Lebensmittelfarbe einfärbt werden. Rührt es dabei bitte so wenig wie möglich durch, damit die Kohlensäure erhalten bleibt.

Dann füllt Ihr den Orangensaft in ein Glas. Lasst dabei aber unbedingt nach oben noch Platz, weil ja noch ein paar Flüssigkeiten dazu kommen.

Mit Hilfe einen Löffelslasst Ihr dann vorsichtig den Granatapfelsirup in das Glas laufen. Dafür haltet ihr den Löffel mit der Löffelspitze knapp unterhalb der Orangensaftoberfläche gegen den Glasrand und lasst den Sirup vorsichtig auf den Löffel laufen. Da der Sirup schwerer ist als der Saft, sinkt er am Glasrand nach unten. So haben wir dann schon mal unsere rote, orangefarbene und gelbe Schicht komplett.

Jetzt fehlen noch grün und blau: Dazu lasst Ihr ganz vorsichtig das blaue Mineralwasser über einen einen Löffel einlaufen. Erst ist die Löffelspitze minimal unterhalb des Orangensafts an den Glasrand gedrückt, danach führt ihr den Löffel über die Oberfläche - er bleibt weiterhin mit der Spitze am Glasrand, so dass das blaue Getränk keinen zu starken Schwung hat und sich nicht vermischt. Das Wasser ist leichter als der Saft und bildet so die grüne Schicht. Der Teil mit der Kohlensäure ist natürlich noch leichter und bildet einen blauen Abschluss. Echt cool!

Arbeitszeit	ca. 10 Minuten
Gesamtzeit	ca. 10 Minuten
Schwierigkeitsgrad	pfiffig

Zutaten für 2 Portionen:

n. B.	Orangensaft (am besten aus Orangensaftkonzentrat, damit keine Fruchtstückchen im Saft enthalten sind)
n. B.	Mineralwasser mit ganz viel Kohlensäure, oder Sekt
n. B.	Lebensmittelfarbe, blaue, oder Blue Curaçao
n. B.	Grenadine bzw. Granatapfelsirup

Rezept von: amerikanisch-kochenDE