

INGREDIENTES

15 minutos

30 cl. de Coca-Cola Zero
21 cl. de ron blanco
21 cl. de licor de cacao
21 cl. de zumo e frambuesa natural
21 cl. de zumo de fresa
7 botones de cobertura de chocolate negro

UTENSILIOS

Tabla
Puntilla
Batidora americana
Colador fino
Cucharilla mezcladora
2 jarras, una para cada zumo
Picadora de hielo manual
Coctelera (vaso , cubre vaso, cubre boca)
Cubitera con hielos
Pinzas de hielo
Copa de espumoso, tipo flauta de 20 cl. (modelo
Open Up - flauta, Mikasa)
Pipa



Lavamos las fresas y las frambuesas, quitamos las hojas verdes. Picamos el hielo de Coca-Cola Zero con una picadora de hielo manual.

En una batidora americana batimos las fresas y las frambuesas por separado y las pasamos por un colador fino para quitar las pepitas y reservamos el zumo en jarras por separado.

En una coctelera con hielo mezclamos el ron, el licor de cacao, el zumo de frambuesa y el zumo de fresa. Servimos el hielo en la copa con ayuda de la cucharilla mezcladora. Servimos el contenido de la coctelera

Con ayuda de la pipa echamos el humo de chocolate negro.

Autor: Jesús Sedeño Muñoz