

## Batida de Coco

---

2cl Cachaca (z.B. Pitu)  
4cl Kokoscreme  
4cl gezuckerte Kondensmilch



---

Für diese Originalversion des beliebten Getränks einfach alle Zutaten mischen und mit Eiswürfeln in einem Glas servieren. Kann man auch in einer größeren Menge vorbereiten und dann ausschenken. Nur während des Trinkens immer wieder durchrühren.

Wichtig: Ihr braucht Kokoscreme, keine Kokosmilch!

In Brasilien ist der Batida in dieser Form wohl das Nationalgetränk, eine fertig gemischte Variante gibt es dort nicht. Bisher wusste ich auch gar nicht, dass der Batida, den wir hier kennen, die Fertigversion eines Mischgetränks ist. Schmecken tut er jedenfalls ganz ganz anders, super cremig. Kondensmilch und Kokos harmonieren toll miteinander und den Alkohol schmeckt man fast gar nicht raus.