Det søte liv...

Strawberry Daiquiri Slush



Ingredienser

Til 2 drinker:
♥ 300 g jordbær
♥ 5-6 ss sukker (se tips)
♥ 3 cl presset limesaft (se tips)
♥ 3 cl jordbærlikør (se tips)
♥ 1 dl hvit rom (se tips)
- -
♥ isbiter

Pynt:
♥ jordbær og røde cocktailbær

Fremgangsmåte

Mos jordbærene i en food processor sammen med sukkeret. Bland med limesaft, jordbærlikør og rom.

Ha blandingen i slushmaskinen og fyll på med isbiter. Bland i rikelig med knust is. Jeg kjører slushmaskinen på innstillingen "Snow" for å få masse fine isflak i drinken. Fordel jordbærslushen på to store glass og server straks, før isen smelter.

Pynt gjerne glassene med jordbær. Jeg digger røde cocktailbær på drinker (maraschino), og bruker gjerne cocktailbær også her!

Tips

♥ Både hvit rom (Bacardi bianca eller Havana Club 1- eller 3-årig) og jordbærlikør fås kjøpt på polet. Det går fint å lage drinken med bare rom og utelate

jordbærlikøren.

♥ Drinken kan lages med både friske og frosne jordbær. Frosne bær tines litt før du starter å mose dem. Så lenge du bruker ekte jordbærmos i stedet for jordbærekstrakt blir smaken utmerket!

♥ I stedet for presset limesaft kan du bruke presset sitronsaft. 3 cl tilsvarer ca 2 ss.

♥ Jeg bruker her hvitt sukker for at sukkeret skal løse seg helt opp i jordbærmosen. Bruker du brunt demerarasukker, kan det hende at det vil knase litt i sukker når du nyter drinken din (jeg liker det godt også). Alternativt kan du søte drikken med sukkerlake eller hvit sirup.

♥ Røde cocktailbær som ligger i maraschinolake fås kjøpt i de fleste store matvarebutikkene. Fest bærene til jordbærene med tannpirkere.

♥ Jeg har fått slushmaskinen min fra nettbutikken AlphaGeek.no. Har du ikke slushmaskin, kan du også lage drinken med vanlige isbiter, og aller helst knust is som fordeler seg jevnt i drinken.

♥ Alkoholholdige drinker er for voksne og må nytes med måte. Drinker skal selvsagt aldri serveres til mindreårige.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/strawberry-daiquiri-slush