



Old Cuban

Old Cuban er mojitoens mørkere og alkoholstærkere tvilling, hvor den lyse rom er skiftet ud med mørk rom og dansk vand erstattet med bobler. Denne cubanske hyggespreder så første gang dagens lys på Pegu Club i Soho på Manhattan i 2001 og blev opfundet af bartender-legenden Audrey Saunders.

Det skal du bruge:

4 cl Fionia Dark Rum

3 cl Frisk limesaft

2 cl Macarn Sugar Sirup

5 Mynteblade + ekstra til pynt

2 skvæt Angostura bitter

4-6 cl Champagne eller andre bobler
Isterninger

Sådan gør du:

Kom rom, limesaft, bitter, sukkersirup, mynteblade og is i en shaker og ryst det hele godt, så det nedkøles. Alternativ til limesaft og sukkersirup kan iblandes en limesirup.

Si blandingen over i et cocktailglas og top op med bobler og pynt evt. med et par friske mynteblade.

Cocktailen kan gøres mere eller mindre sød med mængden af sukkersirup.