



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
- 4-6 cl Champagne eller andre bobler
- 2 skvæt Angostura bitter, 5 Mynteblade + ekstra til pynt og is

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. Cocktailen kan også laves med limesirup i stedet for limesaft og sukkersirup.