

Mongo Mule (10 Pers)

- Eiswürfel
- 500 ml Mango-Nektar
- 500 ml Maracuja-Nektar
- 2000 ml Ginger Ale
- 10 Bio-Limetten
- 10 Zweige Minze

Schneide die Limetten in Achtel und presse den Saft aus 4 Limette aus.

Fülle zehn Gläser mit Eiswürfeln. Vermische Mango-Nektar, Maracuja-Nektar und den frisch gepressten Limettensaft und verteile dies auf die Gläser. Fülle die Gläser mit Ginger Ale auf und rühre alles vorsichtig um. Wasche die Minze und mache sie mit einem Handtuch vorsichtig trocken. Dekoriere den Mango Mule mit der frischen Minze.