

Swimming Pool



Variante 1

<https://makemeacocktail.com/cocktail/6839/swimming-pool/>

- 2.25 cl Vodka
- 6 cl Pineapple Juice
- 4.5 cl White Rum
- 0.75 cl Cream
- 2.25 cl Coconut Cream
- 0.75 cl Bols Blue Curacao

Add all ingredients to a cocktail shaker with ice. Shake well for 10-15 seconds or until the outside of the shaker becomes frosted. Strain into a hurricane glass filled with crushed ice. Garnish with tropical fruit, such as a pineapple wedge, and serve.

Variante 2

<https://tipsybartender.com/recipe/swimming-pool>

- 1 oz. (30ml) Vodka
- 1 oz. (30ml) Rum
- 1 oz. (30ml) Pineapple Juice
- Splash Blue Curaçao
- 1 1/2 oz. (45ml) Sweetened Condensed Milk

1. In a blender with ice, combine vodka, rum, sweetened condensed milk, and pineapple juice. Blend thoroughly until smooth.
2. Pour mix into a hurricane glass and top with a splash of blue curaçao.
3. Gently mix the blue curaçao into the white mix.
4. Garnish with a pineapple slice.

Variante 3



- 2 cl Wodka Gorbatschow
- 2 cl Rum, weiß
- 2 cl Sahne
- 10 cl Ananassaft
- 4 cl BOLS Blue Curacao
- 2 cl Batida de Côco

1. Wodka, weißen Rum, Sahne, Ananassaft, Blue Curacao und Mangaroca Batida de Côco mit Eis shaken.
2. In ein mit Crushed Eis befülltes Gästeglas abseihen.
3. Mit Ananasscheibe und Cocktailkirsche dekorieren.

Variante 4

<https://www.gutekueche.at/swimming-pool-cocktail-rezept-17980>

- 4 cl Wodka
- 2 cl Blue Curacao
- 12 cl Ananassaft
- 2 cl Schlagobers
- 2 cl Cream of Coconut
- 1 St Cocktailkirsche, zum Dekorieren

1. Wodka, Sahne, Cream of Coconut, Ananassaft mit dem Elektromixer durchmischen, ein Fancyglas zur Hälfte mit Crushed Ice auffüllen und die gemixten Zutaten hineinleeren.
2. Danach den Blue Curacao in das Glas hineinröpfeln lassen. Mit einer Cocktailkirsche oder einer Zitronenscheiben garnieren und servieren.

[alkoholisch](#), [cocktail](#)

From:

<https://recipes.beckesch.it/> - **Rezeptesammlung von Helene und Ralf Beckesch**

Permanent link:

https://recipes.beckesch.it/rezpte/swimming_pool?rev=1636414855

Last update: **2021/11/08 23:40**

