



■ ZUBEREITUNG

Orange halbieren. Eine Hälfte auspressen und die andere in 2 mm dünne Scheiben schneiden.

Mangowürfel und Aperol in einen Standmixer füllen und pürieren. Prosecco, Wasser und Orangensaft hinzufügen und kurz vermischen. Die Eiswürfel ergänzen und solange mixen, bis die Eiswürfel zerkleinert sind und die Konsistenz „cremig“ ist.

Frozen Aperol in zwei Gläser füllen und mit Orangenscheiben dekorieren.

■ ZUTATEN

für 2 Drinks

180 ml Aperol
60 ml Prosecco
60 ml Sodawasser oder
Mineralwasser mit viel Kohlensäure
1 Bio-Orange
2 Tassen Eiswürfel
300 g Mango, gefroren

■ UTENSILIEN

Starker Standmixer, Schneidebrett,
Messer, Zitruspresse