

Winterliche Genussmomente mit Mangaroca Batida de Côco

Zwei kreative Rezeptideen für die festliche Jahreszeit

Wiesbaden, August 2025 – Wenn es draußen kalt und ungemütlich wird, ist es Zeit für Genussmomente, die Herz und Sinne wärmen. Mangaroca Batida de Côco bringt brasilianisches Flair in die Winter- und Weihnachtszeit. Ob als verführerisches Dessert für das Festtagsmenü oder als raffinierter Schoko-Cocktail für gemütliche Abende: Diese zwei Rezeptideen machen die kalte Jahreszeit zum kulinarischen Highlight.

Kirsch-Cookie-Dessert mit Kokos-Creme

Ein köstliches Schichtdessert mit fruchtigen Kirschen, schokoladigen Cookies und einer luftig-leichten Kokos-creme – das perfekte Finale für jedes Wintermenü.

Zutaten für 4–6 Portionen:

- 500 g Mascarpone
- 350 g Sahne
- 1 Pck. Sahnesteif
- 50 g Puderzucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 30 g Kokosraspel
- 10 Schoko Cookies
- 1 Glas Schattenmorellen (385 g)
- 50–60 ml Kirschsaff (aus dem Glas)



- 4 EL Mangaroça Batida de Côco
- 1 EL Kakaopulver
- Einige kleine Zweige Rosmarin

Zubereitung:

Mascarpone, Sahne und Sahnesteif in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät zu einer festen Creme aufschlagen. Puderzucker, Vanillezucker und Kokosraspel unterrühren. Die Schoko Cookies in eine Form grob zerbröseln. Kirschen abtropfen lassen, den Saft auffangen. Cookies mit Kirschsafft und Mangaroça Batida de Côco beträufeln. Abgetropfte Kirschen (einige für die Deko beiseitelegen) auf den Cookies verteilen. 2/3 der Creme darüberstreichen. Die restliche Creme in einen Spritzbeutel füllen, Tupfen aufspritzen. Mit Kakaopulver, Kirschen und Rosmarin verzieren. Bis zum Servieren kühl stellen.

Coco Choco Dream

Ein eleganter Winter-Cocktail mit feiner Mangaroça Batida de Côco Note, zartem Schokolikör und einem Hauch Espresso – ideal für genussvolle Stunden zu zweit oder als After-Dinner-Drink.

Zutaten für 1 Drink:

- 8 cl Sahne
- 3 cl Mangaroça Batida de Côco
- 2 cl frisch gebrühter, leicht abgekühlter Espresso
- 2 cl Schokolikör
- 1 Espressobohne
- 1 Stück Schokolade oder ½ TL Schokoraspel



Zubereitung:

Sahne, Mangaroça Batida de Côco, Espresso und Schokolikör in einen Cocktail-Shaker geben und kräftig shaken. In eine Cocktail-Schale gießen, mit geriebener Schokolade oder Schokoraspeln bestreuen und mit einer Espressobohne garnieren.

Mangaroça Batida de Côco in der 0,7-Liter-Flasche ist zu einer UVP von 10,99 Euro erhältlich.

Weitere Bildmaterial:



Rezept- und Fotocredit: Mangaroça Batida / Nileen Marie Schaldach

Hinweis: Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird auf die gleichzeitige Verwendung der Sprachformen männlich, weiblich und divers (m/w/d) verzichtet. Sämtliche Personenbezeichnungen gelten gleichermaßen für alle Geschlechter.

Presseinformation



Über Mangaroca Batida

Brasilianische Lebensfreude, Leidenschaft und Genuss pur – so begeistert Mangaroca Batida de Côco. Der Kokoslikör mit 16 % vol. und dem einzigartigen Geschmack wird seit jeher nach brasilianischem Rezept hergestellt. Sorgfältig ausgewählte Rohstoffe und höchste Qualitätsstandards bei Produktion und Abfüllung garantieren das beste Ergebnis. Der Marktführer im Segment der Kokosliköre ist ein echter Klassiker unter den Spirituosen – und längst mehr als nur ein Drink: Es ist ein Lebensgefühl. Inspiriert von brasilianischer Leichtigkeit, für Verbindungen, die zählen und Momente, die bleiben. Ob pur auf Eis oder als exotischer Mix – alles beginnt mit einem Kuss: „The Kiss of the Coconut“. Der klare Kokoslikör Mangaroca Batida Pura Côco mit 16 % vol sorgt mit seiner hohen Mixability für noch mehr Abwechslung im Partyglas – und das vegan und milchfrei! Fruchtig-exotisch wird's mit Mangaroca Batida Passion: Hier trifft Maracuja auf Kokosnuss und vereint sich in einer praktischen 0,25-Liter-Dose zu einem leckeren Longdrink to go. Ergänzt wird das Ready-to-Drink-Sortiment um Mangaroca Batida Pineapple mit fruchtigem Ananas-Flavour.

Weitere Informationen unter www.batida.de

Über Henkell Freixenet

Henkell Freixenet ist als internationale Unternehmensgruppe globaler Marktführer im Bereich Schaumwein. Das einzigartige Markenportfolio an Sekt, Cava, Prosecco, Champagner und Crémant sowie Stillweinen und Spirituosen begleitet die Momente im Leben der Konsumenten und verleiht ihnen eine besondere Bedeutung. Globale Marken wie Freixenet, Mionetto und Henkell zählen ebenso zur Gruppe wie i heart, Gratien & Meyer und eine Vielzahl ausgezeichneter Weingüter. Höchste Ansprüche an Qualität und Handwerkskunst spornen das Team von Henkell Freixenet an – immer mit der Vision, mit Innovationen und hochwertigen, nachhaltig hergestellten Produkten, neue Maßstäbe in der Branche und den jeweiligen Produktkategorien zu setzen und Konsumenten zu begeistern. Celebrate Life!

Weitere Informationen unter www.henkell-freixenet.com

Pressekontakt:

Henkell Freixenet

Anja Koeslag
Communications
Biebricher Allee 142
65187 Wiesbaden
T. +49 (0)611 63214
E. Anja.Koeslag@henkell-freixenet.com

zeron GmbH / Agentur für PR & Content

Raffaella Joachim
Erkrather Straße 234 a
40233 Düsseldorf
T. +49 (0)211 889 21 50-67
E. presse-batida@zeron.de

HENKELL & CO. SEKTKELLEREI KG

Biebricher Allee 142 · 65187 Wiesbaden Germany · Postfach 30 40 · 65020 Wiesbaden Germany · Telefon +49 611 63-0
Sitz der Gesellschaft: Wiesbaden · Eingetragen beim Amtsgericht Wiesbaden: HRA4770 · www.henkell-freixenet.com