1 mango - bardzo dojrzałe, obrane i pokrojone w kostkę
30 g soku z cytryny
20 g syropu cukrowego
60 g białego rumu
10 kostek lodu
100 g wody mineralnej gazowanej lub wina musującego

- do naczynia miksującego włożyć mango, wlać sok z cytryny i syrop cukrowy , zmiksować - 30 s, obr. 10

- dodać rum i kostki lodu, zmiksować - 10 s, obr. 10
- dodać wodę lub wino musujące , wymieszać - 5 s, obr. 5
- przelać do wysokich szklanek, udekorować plasterkiem cytryny i podawać

***Uwaga**: syrop cukrowy jest delikatniejszy w smaku od cukru i ma tę zaletę, że szybko i dokładnie rozpuszcza się nawet w bardzo zimnych napojach. Dlatego jest niezastąpiony do przygotowywania koktajli i drinków .*

Jeśli drink będzie zbyt gęsty należy dolać więcej wody gazowanej lub wina musującego.