

Cocktail Rezepte

Café Italiano Cocktail

Zutaten:

3 cl Amaretto
15 cl Kaffee
Schlagsahne
Alkohol: 5%

Gattung:

Kategorie: Kaffeegetränk
Geschmack: bittersüß
Menge: 18 cl

Zubereitung:

Den Amaretto in ein vorgewärmtes Punschglas oder eine Tasse geben, mit heißem Kaffee aufgießen und umrühren. Direkt vor dem Servieren eine Haube aus leicht geschlagener Sahne auf den Drink setzen.

Zusatz Info:

Amaretto 28% - Kaffee 0%

Amaretto 28%

Der herbsüße Amaretto ist einer der bekanntesten Liköre Italiens; er wird aus Bittermandeln, Kräutern, Vanille und Gewürzen hergestellt.

Kaffee 0%

Der für die Zubereitung von Mixgetränken verwendete Kaffee sollte stark und frisch aufgebrüht sein. Wird für die Zubereitung eines Rezeptes kalter Kaffee benötigt, dann stellt man den Kaffee unmittelbar nach dem Kochen für mehrere Stunden in den Kühlschrank und entnimmt ihn erst unmittelbar vor der Verarbeitung.