

Cocktail Rezepte

Kahlúa Sombrero Cocktail

Zutaten:

3 cl Kahlúa
Schlagsahne
Eiswürfel
Alkohol: 26%

Gattung:

Kategorie: Shortdrink
Menge: 3 cl

Zubereitung:

Den Likör mit einigen Eiswürfeln in das Rührglas geben und verrühren. Den gekühlten Kahlúa durch das Bar Sieb in ein schmales, hohes Glas (z.B. einen Sektkelch) geben und eine Haube aus leicht geschlagener Sahne aufsetzen.

Zusatz Info:

Kahlúa 26%

Kahlúa ist ein dunkelbrauner mexikanischer Likör aus Kaffeebohnen und Tequila. Nach einem überlieferten Geheimrezept wird der Likör unter Zusatz von Kräutern und Vanille hergestellt; er zeichnet sich durch einen einzigartigen kräftig-süßen Kaffeegeschmack aus.