

Cocktail Rezepte

Mokka Flip Cocktail

Zutaten:

5 cl Kaffeelikör
1 cl Sahne
1 St Eigelb
Eiswürfel
Muskatnuß
Alkohol: 21%

Gattung:

Kategorie: Flip
Geschmack: süß
Menge: 6 cl

Zubereitung:

Die Zutaten zusammen mit einigen Eiswürfeln in den Shaker geben und kräftig schütteln. Die Mischung durch das Bar Sieb in ein Cocktailglas abgießen, mit Muskatnuß bestreuen und sofort servieren.

Zusatz Info:

Kaffeelikör 25%

Kaffeelikör ist ein Emulsionslikör, der aus gerösteten und gemahlenden Kaffeebohnen ohne Beigabe weiterer Aromastoffe hergestellt wird. Daneben werden zahlreiche Variationen angeboten, die durch Hinzufügung von Sahne (Markennamen: Sahne-Mokka, Kaffee mit Sahne), Kräuter und Vanille (Tia Maria) oder sogar Tequila (Kahlua) vefeinert wurden.