



## Benötigte Zutaten

25 ml	Espresso
	Eiswürfel
10 ml	Flüssigzucker
60 ml	<b>Premium Alpenmilch 1,5 %</b>
	Kakaopulver bitter

## Kalter Marocchino

Mit neuer Persönlichkeit

### Anleitung

1. Das Glas kühlen.
2. Den Espresso in der Tasse zubereiten.
3. Den Boston Shaker zu drei Vierteln mit Eiswürfeln füllen, dann den Zucker, 40 ml entrahmte Milch, Kakaopulver (das die Oberfläche der Eiswürfel bedecken muss) und zum Schluss den Espresso hinzugeben.
4. Energisch schütteln und die Flüssigkeit anschließend in das gekühlte Glas füllen, dabei das Eis mit dem Strainer herausfiltern.
5. Die restliche Milch (20 ml) in einem Kännchen mit dem elektrischen Aufschäumer aufschlagen und ebenfalls ins Glas füllen.
6. Mit einer leichten Schicht Kakaopulver bestäuben und servieren.



Ein Rezept von  
illycaffè