



Benötigte Zutaten

50 ml	Espresso
20 ml	Kaffeelikör
40 ml	Premium Schlagobers frisch
	Kakaopulver bitter

Keoke

Ein harmonisches und cremiges Ganzes

Anleitung

1. Zwei Espresso in der Cappuccinotasse zubereiten.
2. Den Kakaolikör und den Kaffeelikör in ein Glas geben und mit dem Aufschäumer der espressomaschine erwärmen. Nicht zu warm werden lassen, damit die Aromen nicht verloren gehen.
3. Den Kaffee zum angewärmten Likör ins Glas geben.
4. Das sehr kalte Schlagobers im Mini Shaker so lange schütteln, bis es eine möglichst feste Konsistenz aufweist.
5. Das Schlagobers vorsichtig über den Rücken eines Mixlöffels auf die Oberfläche des Cocktails gleiten lassen.
6. Mit Kakaopulver bestäuben und servieren.



Ein Rezept von
illycaffè