



Benötigte Zutaten

50 ml	Espresso
20 ml	Kaffeelikör
20 ml	Tequila
40 ml	Premium Schlagobers frisch
2	Kaffeebohnen

Mexicano

Der Liebling aller abenteuerlustigen Gaumen

Anleitung

1. Zwei Espresso in der Cappuccinotasse zubereiten.
2. Den Likör und den Tequila 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 Alkohol ins Glas geben.
4. Das sehr kalte Schlagobers in den Mini Shaker geben und so lange schütteln, bis es eine feste, cremige Konsistenz aufweist.
5. Das Schlagobers vorsichtig über den Rücken eines Mixlöffels auf die Oberfläche des Cocktails gleiten lassen.
6. Mit den zwei Kaffeebohnen dekorieren und servieren.



Ein Rezept von
illycaffè