



## Benötigte Zutaten

25 ml	Espresso
	Eiswürfel
30 ml	Kaffeelikör
40 ml	<b>Premium Schlagobers frisch</b>
	Kakaopulver bitter

## Sahnetraum

Wie süß ist doch die Einfachheit!

### Anleitung

1. Den Espresso in einer Tasse zubereiten.
2. Ein Mischgefäß zu drei Vierteln mit Eiswürfeln füllen, dann den Kaffeelikör und den Espresso darüber gießen. Zum Abkühlen mit einem Mixlöffel verrühren.
3. Die Flüssigkeit in ein Glas geben, dabei das Eis mit einem Strainer herausfiltern.
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 einer feinen Schicht Kakao bestäuben und servieren.



Ein Rezept von  
illicaffè