



## Espressowonne

Ein unvergleichlicher Geschmack

### Anleitung

1. Die Schokolade schmelzen und nach Belieben mit Flüssigzucker süßen.
2. Den Espresso in der Tasse zubereiten.
3. Die warme Schokolade, den Likör und den Espresso in ein 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. Servieren.

### Benötigte Zutaten

30 ml	Schokolade warm, geschmolzen
	Flüssigzucker
25 ml	Espresso
20 ml	Kaffeelikör
40 ml	Schlagobers frisch



Ein Rezept von  
illycaffè s.p.a