



Benötigte Zutaten

50 ml	Espresso
40 ml	Irish Whiskey
5 g	Rohrzucker
40 ml	Premium Schlagobers frisch
	Kakaopulver bitter
2	Kaffeebohnen

Irish Coffee

Ein irischer Klassiker

Anleitung

1. Zwei Espresso in einer Cappuccinotasse zubereiten.
2. Den Whiskey und den Rohrzucker in ein Glas geben und mit dem Aufschäumer der Espressomaschine erwärmen. Nicht zu warm werden lassen, damit die Aromen des Whiskey 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 Kakaopulver bestäuben und mit den beiden Kaffeebohnen dekorieren, anschließend servieren.



Ein Rezept von
illycaffè