



Benötigte Zutaten

25 ml	Espresso
30 ml	Bénédictine
40 ml	Schlagobers frisch
	Kakaopulver bitter
	Eiswürfel

Espressoelixier

Ein echtes Elixier für die Sinne

Anleitung

1. Den Espresso in der Espressotasse zubereiten.
2. Das Eis in das Mischgefäß geben und dabei etwa zu 3/4 füllen. Den Bénédictine und den Espresso hinzugeben. Mit dem Mixlöffel verrühren und die Zutaten abkühlen lassen.
3. Den Inhalt des Mischgefäßes in das Glas füllen, dabei das Eis mit dem Strainer herausfiltern.
4. Das sehr kalte Schlagobers in den Mini Shaker geben und so lange shaken, 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
illycaffè s.p.a