



Beatrice

Duftet nach Frühling

Anleitung

1. Den Espresso in der Tasse zubereiten. 2. Ein Mischgefäß zu drei Vierteln mit Eiswürfeln füllen, dann den Wodka, den Orangenlikör und zum Schluss den Espresso darüber gießen. Mit einem Mixlöffel schnell verrühren. 3. Die abgekühlte Flüssigkeit ins Glas gießen, dabei das Eis mit einem Strainer herausfiltern. 4. Das sehr kalte Schlagobers in den Mini Shaker geben und so lange schütteln, bis sie 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.

Benötigte Zutaten

25 ml	Espresso
	Eiswürfel
20 ml	Wodka
10 ml	Orangenlikör
40 ml	Schlagobers frisch
2	Kaffeebohnen



Ein Rezept von
illycaffè s.p.a