



## Cristina

Ein starker und entschiedener Cocktail

### Anleitung

1. Das Glas kühlen. 2. Den Espresso in der Tasse zubereiten. 3. Ein Mischgefäß zu drei Vierteln mit Eiswürfeln füllen, dann den Grappa, den Himbeer-Cognac und zum Schluss den Espresso darüber gießen. Zum Abkühlen mit einem Mixlöffel verrühren. 4. Die Flüssigkeit in das Glas geben, dabei das Eis mit einem Strainer herausfiltern. 5. Das sehr kalte Schlagobers in den Mini Shaker geben und so lange schütteln, bis es eine feste, cremige Konsistenz aufweist. 6. Das Schlagobers vorsichtig über den Rücken eines Mixlöffels auf die Oberfläche des Cocktails gleiten lassen. 7. Mit ein wenig Rohrzucker und zwei Kaffeebohnen dekorieren und servieren.

### Benötigte Zutaten

30 ml	Espresso
	Eiswürfel
20 ml	Grappa
10 ml	Himbeer-Cognac
40 ml	Schlagobers frisch
2	Kaffeebohnen
	Rohrzucker



Ein Rezept von  
illycaffè s.p.a