



Obsession

Ein cremig-kühler Cocktail

Anleitung

1. Das Glas mit 150 ml Fassungsvermögen kühlen. 2. Den Espresso in der Tasse zubereiten. 3. Das Baileys-Eis, den Whiskey, das Schlagobers und zum Schluss den Espresso in den Mixer geben und für einige Sekunden vermengen. 4. Die Masse in das Glas füllen und den Rand mit den Kaffeebohnen dekorieren. Servieren.



Ein Rezept von
illycaffè s.p.a

Benötigte Zutaten

30 ml	Espresso
2 Kugeln	Whiskey-Eis
40 ml	Whiskey
10 ml	Schlagobers frisch
2	Kaffeebohnen