



Dolce Angres

Ein Cocktail mit ausgesuchter Besonderheit

Anleitung

1. Den Espresso in der Espressotasse zubereiten.
2. Die heiße Schokolade zubereiten. Um sie nach eigenem Geschmack zu süßen, Flüssigzucker hinzugeben.
3. Die heiße Schokolade, den Espresso und den Orangenlikör in das Servierglas geben.
4. Das sehr kalte Schlagobers in den Mini Shaker geben und so lange shaken, bis es eine feste cremige Konsistenz aufweist.
5. Die Sahne vorsichtig über den Rücken eines Mixlöffels auf die Oberfläche des Cocktails gleiten lassen. Servieren.

Benötigte Zutaten

25 ml	Espresso
35 ml	Heiße Schokolade
	Flüssigzucker
15 ml	Orangenlikör
40 ml	Schlagobers frisch



Ein Rezept von
illycaffè s.p.a