

Berliner Luft Espresso

Der Berliner Luft Espresso ist ein cremiger Cocktail mit starkem Espresso und erfrischender Minze-Note vom Berliner Luft Likör.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Gesamtzeit: 5 min



Foto: Hornig

Zutaten

2 Stk. Espresso (kalt)
4 cl Berliner Luft
4 cl Kaffeelikör
Zuckersirup
Zuckerstreusel (bunte)
Kaffeebohnen

Zubereitung

1. Für den Berliner Luft Espresso zwei starke Espresso zubereiten und danach abkühlen lassen. Um das Martinglas zu dekorieren, den Rand in Zuckersirup tauchen und danach in dem bunten Streuseln.
2. Den kalten Espresso, Kaffeelikör und Berliner Luft in einen Shaker geben und kräftig schütteln. Den Berliner Luft Espresso in das Glas abseihen und nach Belieben mit zwei, drei Kaffeebohnen dekorieren.

Tipp