# Cafe Brasil

Sahnige Verführung mit Kaffee: Der Cafe Brasil ist ein Cocktail für alle, die es gern süß mögen.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 5 min

**Gesamtzeit:** 5 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 2 cl | Dunkler Rum |
| 2 cl | Asbach Uralt |
| 15 cl | Kaffee (kalt) |
| 2 cl | Schlagsahne |

## Zubereitung

Der **Café Brasil** schmeckt süß und aromatisch-kräftig.

---

1. Ein gekühltes Cocktailglas mit einigen Eiswürfeln füllen. Nacheinander Rum, Weinbrand und Schlagobers einfüllen. Mit einem Barlöffel vorsichtig umrühren.

2. Zuletzt den kalten Kaffee langsam einfüllen, nicht mehr rühren.

## Tipp

Den Cafe Brasil mit einem Trinkhalm servieren.