

## 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	<a href="#">Kaffee</a> (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.