

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.