

## **Dirty Harry**

Ein Cocktail, der an ein flüssiges Dessert erinnert: der Dirty Harry mit Schlagobers und Schokosirup.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



## **Zutaten**

4 cl	Kaffeelikör
2 cl	Kokosmilch
2 cl	Amaretto
2 cl	<u>Schlagobers</u>
2 cl	Schokoladensirup
10 cl	Kaffee (kalt)

## **Zubereitung**

Der Dirty Harry ist ein cremiger, sehr süßer Cocktail mit den charakteristischen Aromen von Kaffee und Kokosmilch.

- Den Kaffeelikör mit Amaretto, Kokosmilch, Schlagobers, Schokosirup und Kaffee in den Mixer geben. Reichlich Crushed Ice zufügen. Die Zutaten gründlich durchmixen, bis sich Schaum bildet.
- 2. Den Inhalt des Mixers ohne Sieb in ein mit zwei bis drei Eiswürfeln gefülltes, eiskaltes Longdrinkglas gießen. Den Drink mit einem dicken Strohhalm servieren.

## **Tipp**

Für die Dekoration des Dirty Harry kann man die Oberkante des Glases vor der Zubereitung in Schokosirup tauchen. Zusätzlich passt eine Cocktailkirsche als Garnitur für den Glasrand.