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	Schlagobers
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.

---

1. 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.