

Flaming Lamborghini

Vorsicht, nicht die Finger verbrennen an diesem heißen Cocktail! Der Flaming Lamborghini wird getrunken, während er noch brennt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Gesamtzeit: 5 min



Zutaten

3 cl Kaffeeликör
3 cl Baileys
3 cl Blue Curacao
3 cl Sambuca

Zubereitung

Der Flaming Lamborghini schmeckt aromatisch, süß und würzig.

1. Den Kaffeeликör sowie den Sambuca in das Gästeglas einfüllen und mit einem Barlöffel verrühren. Zwei Schnapsgläser bereitstellen, in das erste den Bailey eingießen, in das zweite den Blue Curacao. Einen (am besten feuerfesten) Trinkhalm in das Glas stecken und festhalten, damit das Ende des Halms am Glasboden bleibt.
2. Nun wird der Drink angezündet und rasch getrunken, einen Rest im Glas lassen. Die Flamme mit dem bereitgestellten Baileys und Blue Curacao löschen. Dann in Ruhe austrinken.

Tipp

Vor dem Flambieren kann man in den Flaming Lamborghini noch drei Kaffeebohnen geben. So wird der italienische Sambuca traditionell getrunken.