Kahlua Kiss

Aromatische Komposition für Fans cremig-süßer Cocktails: der Kahlua Kiss.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Gesamtzeit: 5 min



Zutaten

1 Stk.	Espresso
3 cl	Kaffeelikör
3 cl	Baileys
1 cl	Amaretto
2 cl	Creme de Cacao
4 cl	Cream of Coconut
	Eiswürfel

Zubereitung

Der cremige Kahlua Kiss schmeckt aromatisch und süß mit den typischen Nuancen von Kaffee und Kokos.

---

1. Den Cocktailshaker mit 4 bis 5 Eiswürfeln füllen. Espresso, Kaffeelikör, Baileys, Amaretto, Cream of Coconut und Creme de Cacao eingießen. Den Shaker 30 Sekunden lang kräftig schütteln.

2. Ein gekühltes Cocktailglas mit weiteren Eiswürfeln oder zerstoßenem Eis füllen. Den Drink durch ein Barsieb darauf abseihen. Mit einem dicken Strohhalm servieren.

Tipp

Den Kahlua Kiss kann man nach Belieben dekorieren, zum Beispiel mit einer Orangenscheibe am Glasrand oder einem Cocktailschirmchen.