Schokoladen Martini geschüttelt nicht gerührt

Einfaches Rezept für einen süßen Cocktail: Cremiger Schokoladen-Martini, natürlich geschüttelt, nicht gerührt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

	Schokoladensirup
30 ml	Wodka (Vanille)
15 ml	Creme de Cacao
30 ml	Schokoladenlikör
15 ml	Schlagobers
Nach Belieben	Eis
15 ml	Milch

Zubereitung

1. Für den **Schokoladen-Martini, geschüttelt, nicht gerührt**, zuerst mit dem Schokoladensirup ein Streifenmuster auf den Rand den gekühlten Martinigläser (am besten für ein paar Minuten in den Gefrierschrank stellen) auftragen. Anschließend eine Kugel Eis in den Shaker füllen.

2. Nacheinander den Vanille-Wodka, Creme de Cacao und weißen Schokoladenlikör in den Shaker füllen. Die Zutaten sehr gut durchschütteln. Zum Schluss die Schlagobers-Milch-Mischung zufügen und nur noch durchschwenken, nicht mehr schütteln.

3. Den fertigen Cocktail durch ein Sieb in die Gläser füllen. Mit Schokoladensirup verzieren und schnell servieren.

Tipp

Den geschüttelten, aber nicht gerührten Schokoladen-Martini kann man zusätzlich mit Cocktailkirschen verzieren.