# Tiramisu Cocktail

Lust auf einen süßen Drink? Der Tiramisu-Cocktail mit feinem Kaffeelikör und Schlagobers ist dafür genau richtig.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 10 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 2 cl | Vanille Wodka |
| 2 cl | Kaffeelikör |
| 1 cl | Amaretto |
| 3 cl | Schlagobers |

## Zubereitung

Der **Tiramisu-Cocktail** schmeckt süß und aromatisch.

---

1. Den Kaffeelikör mit Wodka Vanille in einen Shaker geben, einige Eiswürfel zufügen. Kräftig schütteln, dann durch ein Barsieb in eine gut gekühlte Cocktailschale abgießen.

2. Amaretto mit Schlagobers mit einem speziellen Aufschäumer oder im Shaker zusammen aufschäumen und als Topping auf den Cocktail geben.

## Tipp

Den Tiramisu-Cocktail vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen.