

White Serbia

Optisch und geschmacklich ein Highlight: Der cremige Cocktail White Serbia besteht aus drei Schichten in verschiedenen Farben.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min



Zutaten

4 cl	Baileys
4 cl	Kaffeeликör
	Schlagobers

Zubereitung

Der White Serbia ist ein cremiger, süßer Cocktail. Die Zutaten müssen sehr langsam einfließen, damit sich die Schichten nicht vermischen.

1. Zuerst das Schlagobers leicht anschlagen. Den Kaffeeликör über den Rücken eines Löffels in eine gekühlte Cocktailschale vorsichtig einfließen lassen, danach mit dem Baileys ebenso verfahren.
2. Als dritte Schicht die angeschlagene Sahne vorsichtig dazugeben. Sofort servieren.

Tipp

Der White Serbia wirkt am besten ohne Dekoration. Man kann aber ein kleines Schokokonfekt dazu reichen.