

KOCH & GENUSSBUCH

Hotel Bayerischer Hof

#MeinHofGenuss



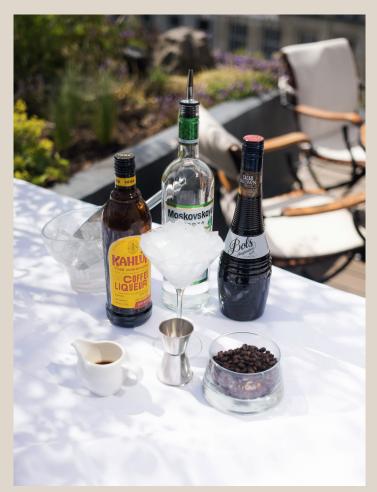




ESPRESSO MARTINI



- Zutaten
- Zubereitung





ZUTATEN (pro Drink)

Espresso Martini

3 cl Moskovskaya Wodka (40%)

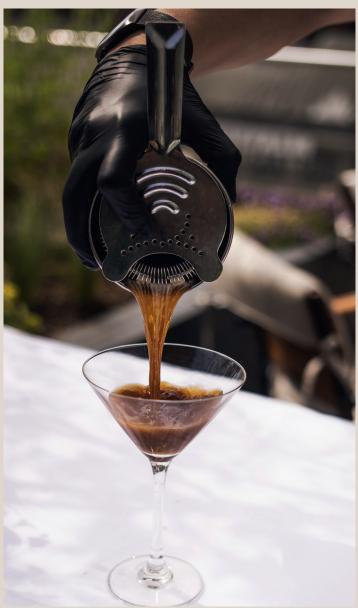
1,5 cl Kahlua (20%) 0,5 cl Bols Cacao Brown

1 Espresso









ZUBEREITUNG

Espresso Martini

Wodka, Kahlua, und Bols Cacao Brown mit Eiswürfeln in einen Cocktailshaker geben.

Nun den frisch zubereiteten Espresso hinzufügen.

Anschließend kräftig 10-15 Sekunden shaken, bis eine cremige Konsistenz entsteht.

Jetzt wird alles durch ein Sieb in ein vorgekühltes Martiniglas gegossen.

Zur Dekoration 2-3 Kaffeebohnen in die Mitte des Glases legen.



Barchef Blue Spa Bar - Frido Diwald

VIEL FREUDE BEIM
GENIESSEN!
IHR BLUE SPA TEAM.