

Italian Coffee à la VERPOORTEN

Zutaten

4 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
2 cl Amaretto
1 Tasse heißer, extra starker Kaffee

Dekoration: geschlagene Sahne und Schokoraspel
Glasform: Kaffeetasse



Zubereitung

Die Kaffeetasse vorwärmen. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Amaretto hineingießen und den heißen Kaffee aufgießen. Mit einem Sahnehäubchen verzieren und mit Schokoraspeln bestreut servieren.

TIPP: Typisch italienisch wäre es, denn Kaffee mit geschäumter Milch anzurichten. Die Sahne lässt aber den Mandel- und Eierlikörgeschmack besser zur Geltung kommen.

[Link zum Rezept: Italian Coffee à la VERPOORTEN](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de