

# Aktuelle Coffee-Cocktails mit Eierlikör VERPOORTEN Cafe del Mar - mixed by Torsten Spuhn

## Zutaten

Mischen? Possible! Neue Kaffee-Rezepte - Coffee-Cocktails mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör!  
Mixed by Torsten Spuhn "Mehrfacher Cocktail-Weltmeister"

(1 Portion)

4 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
1 cl Mandarinen-Sirup  
4 cl Orangensaft  
½ Msp. Safran  
3 cl Espresso  
1 Eiswürfel  
2 Scheiben Ingwer - frisch- (Daumennagel-Größe)  
weiße Orchidee, Orangenschale (Spirale od. Stück) für Deko



## Zubereitung

Ingwer und Safran in einer Kaffeetasse zerreiben. Mit frischen Espresso auffüllen und ca. 1 Minute ziehen lassen. Danach mit Eiswürfel kühlen. Alle anderen Zutaten hinzufügen, shaken und über ein feines Teesieb ins Glas füllen.  
Für die Deko: weiße Orchidee und Orangenschale ans Glas stecken. Fertig ist der Drink mit arabischen und spanischen („geschmacklichen“) Wurzeln.

Über Torsten Spuhn:

Modern Masters  
Michaelisstr. 48  
99048 Erfurt  
(03 61) 5 50 72 55

Hinter Mauern nahe der Krämerbrücke findet der Gast eine Insel der Entspannung im Modern Masters Home - Bar, Lounge und Café im klassischen Ambiente. Torsten Spuhn, Deutscher und Weltmeister im Cocktailmischen und Katharina Vierow laden ein zu 333 meisterlichen Drinks, edlen Zigarren und internationalen Getränkepezialitäten...

Preise/Auszeichnungen:  
2001 Weltmeister in Rio de Janeiro (Technik)  
2002 Weltmeister Kategorie Team, Bled (Slowenien)  
2005 Barkeeper des Jahres  
Sieger zahlreicher nationaler und internationaler Cocktail-Wettbewerbe

[Link zum Rezept: Aktuelle Coffee-Cocktails mit Eierlikör VERPOORTEN Cafe del Mar - mixed by Torsten Spuhn](#)

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