

Aktuelle Coffee-Cocktails mit Eierlikör VERPOORTEN Oriental - mixed by Torsten Spuhn

Zutaten

Coffee-Cocktails mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör:
- mixed by Torsten Spuhn "Mehrfacher Cocktail-Weltmeister"

(1 Portion)

4 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
3 cl Vanille-Liqueur
1 Spritzer Orangen-Bitter
4 Stück Kardamom (grün)
1 Kl. Stück Cassia (Zimtrinde od. Zimtstange)
4 cl Espresso
1 Eiswürfel
Orangenschale und Zimtrinde für Deko



Zubereitung

Kardamom in Kaffeetasse zerstoßen, mit frisch gebrühten Espresso auffüllen. Zimtrinde/-stange anzünden und im Espresso löschen. Mit Eiswürfel kühlen. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Vanille-Liqueur, Spritzer Orangen-Bitter hinzufügen, shaken und über ein feines Teesieb ins Glas füllen. Orangenschale über fertigen Drink ausdrücken.

Für die Deko: Orangenschale um die Zimtstange (od. schönes Stück Rinde) wickeln und aufs Glas legen. Fertig ist der Drink mit einer geschmackvollen Note von Kaffee, Gewürzen und Rauch. Schöne Balance!

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 Cocktailmixen 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 Oriental - mixed by Torsten Spuhn](#)

Copyright © VERPOORTEN 2021 (9/2021)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de