

# Aktuelle Coffee-Cocktails mit Eierlikör VERPOORTEN Tokyo Nights - mixed by Torsten Spuhn

## Zutaten

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

(1 Portion)

- 4 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 3 cl Karamell-Liqueur
- 2 cl Erdbeer-Saft
- 1 TL Koriandersaat - geröstet /zerstoßen
- 3 cl Espresso
- 1 Eiswürfel
- 1 Mikadostick und ½ Erdbeere zur Deko



## Zubereitung

Koriander in frisch gebrühten Espresso ca. 1 Minute ziehen lassen und mit Eiswürfel kühlen. Alle anderen Zutaten hinzufügen, shaken und über ein feines Teesieb ins Glas füllen. Für die Deko: einen Mikadostick nehmen und eine halbe Erdbeere ans Glas stecken. Fertig ist der asiatisch, leicht-würzig schmeckende Drink.

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 Getränkespezialitäten...

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 Tokyo Nights - 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