aktuelle Espresso-Cocktails mit Verpoorten 'Love Verpoorten Espresso'

Zutaten

Kaffee-Rezepte mit Eierlikör - Aktuelle Espresso-Cocktails mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör:
- mixed by Nana Holthaus-Vehse "Barista-Meisterin"

für 1 Portion:
50 g gefrorene Himbeeren
2 cl Limettensaft pur
6 cl Vanillesirup
7 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1 Espresso
Geschlagene Sahne

Zubereitung

Die gefrorenen Himbeeren, den Limettensaft und den Vanillesirup im Mixer zu einem Himbeersorbet mixen. Das Sorbet in das Kaffee-Latte-Glas füllen und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör darüber schichten, anschließend den Espresso vorsichtig dazu geben. Mit Sahne aus dem Sahnespender bedecken und mit einer Himbeere dekorieren.

Über Nana Holthaus-Vehse:

Barista World
Waldweg 14
83705 Bad Feilnbach

"Leidenschaft ist stetiger Durst"- Wissensdurst, den Nana Holthaus-Vehse zum Thema Kaffee schon seit einigen Jahren hat. Über Ihre Tätigkeit als Barista (Kaffee-Kunst) entdeckte Sie Ihre tiefe Leidenschaft zu allen Facetten des Kaffees.

Diese Leidenschaft vermittelt Sie nun im Rahmen von Workshops, Kursen und Beratungsprojekten an Kunden in der Gastronomie, Hotellerie sowie Privatpersonen weit über die Grenzen Deutschlands hinweg.

Auszeichnungen & Qualifikationen:
1. Platz Deutsche Baristameisterschaft, 2009,
3. Platz Deutsche Baristameisterschaft, 2008,
SCAE Barista Level I SCAE Barista Level II

Link zum Rezept: aktuelle Espresso-Cocktails mit Verpoorten 'Love Verpoorten Espresso'

Copyright © VERPOORTEN 2023 (7/2023)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de