

aktuelle Espresso-Cocktails mit Verpoorten Original Eierlikör 'Verpoorten Steppenwind'

Zutaten

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

4 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
4 cl Kaffeelikör
2 cl Frucht Kokossirup
1 Kugel Vanilleeis
1 Kugel Schokoladeneis
100 ml starker Kaffee (Espresso)
Roter Pfeffer
Sprühsahne



Glasform: VERPOORTEN-Longdrinkglas

Zubereitung

Den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und den Kokossirup in ein Latte Macchiato Glas füllen, die beiden Kugeln Eis dazugeben. Den Kaffeelikör und heißen Kaffee (Espresso) vorsichtig darüber gießen, mit der Sprühsahne bedecken und mit zerstoßenem rotem Pfeffer 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 Original Eierlikör 'Verpoorten Steppenwind'](#)

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