

Kaffee-Cocktail Café Bogotá (Kaffee-Länder-Cocktail Kolumbien)

Zutaten

Kaffee-Cocktails mit Eierlikör:

Cocktails around the world!

Mit VERPOORTEN um die ganze Cocktail-Welt ...

... hier der Zwischenstopp in Kolumbien: "Coffee-Cocktail Café Bogotá"

((für ein großes VERPOORTEN-Kaffeeglas))

4 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

2 cl Brauner Rum

6 cl starker Kaffee (Espresso)

8-10 cl Kakao (aus ungesüßtem Kakaopulver und frischer Milch)

1 Prise Zucker

Schoko-Chili-Pulver

Sahne (Sprühsahne)

3-4 Eiswürfel



Zubereitung

Zuerst wird starker Kaffee gekocht und abgekühlt. Dann den Kakao aus ungesüßtem Kakaopulver und frischer Milch zubereiten. Beim Aufkochen eine Prise Zucker einstreuen. Den kräftigen, leicht gesüßten Kakao abkühlen lassen.

Kaffee und Kakao zusammen mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, Braunem Rum und den Eiswürfeln in einen Cocktailshaker geben und alles kräftig schütteln.

Den Cocktail in ein ausreichend großes Cocktail-Glas gießen (die Eiswürfel bleiben im Shaker!) und Sahne draufsprühen. Für die süß-scharfe Note jetzt noch reichlich Schoko-Chili-Pulver drüberstreuen.

TIPP:

Schoko-Chili-Pulver mit weißem Kandis-Zucker, Chili und Kakao gibt es fertig im Handel zu kaufen. Es kann aber auch reines Chili-Pulver über die Sahne des "Café Bogotá" gestreut werden. In diesem Fall bitte mit der Dosierung aufpassen – Chili ist bekanntlich sehr scharf!

Der Kaffee Cocktail Café Bogotá – authentisch kolumbianisch mit Braunem Rum, Kakao und Kaffee aus Kolumbien. Cremig zart mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör, kolumbianisch feurig mit Chili.

[Link zum Rezept: Kaffee-Cocktail Café Bogotá \(Kaffee-Länder-Cocktail Kolumbien\)](#)