

Coffee Cocktails mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör – "Latte Advocaat" METRO-Barista Mario Grube feiert den Gelben Klassiker!

Zutaten

Coffee Cocktails mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör – "Latte Advocaat" METRO-Barista Mario Grube feiert den Gelben Klassiker!



(für 1 Coffee Cocktail „Latte Advocaat“)

Ein Viertel des Glases mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
1 doppelter Espresso
Schokoladensoße
geschäumte Milch

Glasform: VERPOORTEN Cocktailschale oder Martini-Glas

Zubereitung

Zunächst kommt der VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in das Glas.

Dann der erste Barista Trick: Lassen Sie Schokoladensoße am Innenrand des Glases in den Gelben Klassiker hineinlaufen, sodass das Glas rundherum mit köstlicher, dickflüssiger Schokolade versehen ist. Dann heißen Espresso ebenfalls über den Glasinnenrand hineingießen. Die gelbe Schichte (VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör) grenzt sich jetzt leicht von der braunen Schicht (Schoko-Kaffee) ab.

Nun der zweite Barista Trick: Frische Milch (am besten 3,5% Fett) gründlich aufschäumen und vorsichtig in die Cocktailschale gießen. Hierbei kann mit kurzen, schnellen Bewegungen der Hand ein dekoratives Muster aus Schokobraun und Milchweiß gegossen werden.

Fertig ist der „Latte Advocaat“, ein feiner Hochgenuss mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör!

Mario Grube, Barista der METRO, wünscht allen Fans köstlicher Coffee Cocktails viel Vergnügen mit seinem „Latte Advocaat“.

Leser-Tipp

"Die Genießer unter Ihnen dürfte der METRO Genussblog (www.metro-genussblog.de) oder der Youtube Kanal der METRO (www.youtube.com/metrogrossmarkt) gefallen, in dem es neben vielen Rezepten auch allerlei Einblicke in die METRO-Welt und Lebensmittelkunde gibt."

Link zum Rezept: [Coffee Cocktails mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör – "Latte Advocaat" METRO-Barista Mario Grube feiert den Gelben Klassiker!](#)