

# Tiramisu inspirierter Kaffee-Cocktail mit Verpoorten Original "La Dolce Vita"

## Zutaten

für einen Kaffee-Cocktail:

4 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

2 cl Amaretto

50 ml Kaffee (Espresso)

50 ml Vollmilch

Kakaopulver

Glasform: VERPOORTEN-Kaffeeglas



## Zubereitung

1. 2 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in ein hohes Kaffeeglas gießen.
2. Amaretto, restliche 2 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör und Kaffee (Espresso) vermischen.
3. Das Kaffeeglas seitlich halten und die Kaffee-VERPOORTEN-Amaretto-Mischung langsam entlang des Glases einfließen lassen.
4. Vollmilch mit einem Milchaufschäumer aufschäumen und mit einem Löffel die aufgeschäumte Milch ins Glas geben.
5. Kakaopulver über den Milchschaum sieben.

## Leser-Tipp

Flüssigkeiten langsam, am besten seitlich entlang am Glas einfüllen, damit sich die einzelnen Flüssigkeiten nicht vermischen und Schichten entstehen. :)

[Link zum Rezept: Tiramisu inspirierter Kaffee-Cocktail mit Verpoorten Original "La Dolce Vita"](#)