

Kaffeedrink "Espresso-Mint-Poorti" mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

für ein VERPOORTEN Designer-Kaffeeglas:

- 3 Schoko-Minz-Täfelchen
- 1 - 2 El sehr heiße Milch
- 4 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 1 Tasse frisch gebrühter Espresso
- Milchschaum

Optional: Kaffee-Bohnen für die Deko

Glasform: VERPOORTEN-Kaffeeglas



Zubereitung

1. Den Espresso kochen und zum besseren Einfüllen zunächst in eine kleine Kanne oder einen Messbecher geben.
2. Den Milchschaum zubereiten.
3. Die Minztäfelchen in der heißen Milch auflösen bis eine nicht zu flüssige Schoko-Minz-Soße entstanden ist.
4. Wer mag, kann nun noch die Kaffeebohnen in ein Tuch geben und mit einem Hammer oder Topf zerschlagen.
5. In ein VERPOORTEN Designer-Kaffeeglas die 4 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör geben. Dann über einen Löffel vorsichtig erst den Espresso und dann die Minz-Schokosoße zum Eierlikör geben. Der Espresso sollte dann oberhalb und die Schoko-Minz-Soße unterhalb des Eierlikörs schwimmen.
6. Zum Schluß den Milchschaum vorsichtig mit einem Löffel auf der obersten Schicht verteilen und ggf. mit dem Kaffee-Bohnen-Granulat bestreuen.

Leser-Tipp

Am besten mit einem Trinkhalm genießen, so erwischt man von allen Schichten etwas!

[Link zum Rezept: Kaffeedrink "Espresso-Mint-Poorti" mit Verpoorten Original Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de