

Kaffee Cocktail "Red Carpet" mit Verpoorten Original Eierlikör

Zutaten

für 1 Portion Kaffee Cocktail "Red Carpet" mit Verpoorten Original:

7 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
50 g gefrorene Erdbeeren
2 cl Limettensaft pur
6 cl Vanillesirup
1 Espresso
Geschlagene Sahne



Glasform: Designer-Kaffeegläser von Verpoorten "Kaffee-Latte-Glas"

Zubereitung

Die gefrorenen Erdbeeren, den Limettensaft und den Vanillesirup im Mixer zu einem Erdbeersorbet mixen.

Das Sorbet in das Kaffee-Latte-Glas füllen und den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör darüber schichten, anschließend den Espresso vorsichtig dazugeben. Mit Sahne aus dem Sahnspender bedecken und mit einer Erdbeere dekorieren.

Wohl bekomm's!

Leser-Tipp

Die weltweite Verpoorten Community hat entschieden: The winner is ... "Red Carpet", Kaffee Cocktail mit VERPOORTEN ORIGINAL!

[Link zum Rezept: Kaffee Cocktail "Red Carpet" 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