

Genießen

Silke Senft

Donnerstag, den 29.12.2022

Espresso auf Barrique

Für 1 Glas

Zutaten

Für die Glasdekoration:

weiße Schokolade

bunte Zuckerperlen (Nonpareilles)

Für den Cocktail:

3 cl Whisky (Bodenseewhisky)

10 cl Kaffeelikör

5 cl kalter Espresso

Außerdem:

Metallschüssel und Wasserbad

1 Cocktailschale

kleiner Messbecher

Cocktailshaker mit Strainer

Eiswürfel



Zubereitung:

1. **Für die Glasdekoration** Schokolade mit einem großen Messer hacken und in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen, dabei gelegentlich durchrühren. Zuckerperlen in einen tiefen Teller geben.

2. Cocktailschale kopfüber kurz in die Schokolade tauchen, über der Schokolade kurz abtropfen lassen und den Schokoladenrand in die Zuckerperlen tauchen, vorsichtig umdrehen und trocken lassen.

3. **Für den Cocktail** Eiswürfel in den Shaker geben. Jeweils Whisky, Kaffeelikör und Espresso abmessen und zugeben, Shaker verschließen, kurz shaken und ohne die Eiswürfel durch den Strainer in die Cocktailschale füllen.