

Genießen**Kevin Bandel** **Donnerstag, den 04.08.2022****Kaffeespezialitäten aus Urlaubsländern
Shakerato (Italien)****Für 1 Portion****Zutaten:**

50 ml Espresso, heiß (2 Espresso)
1 TL Zucker
einige Eiswürfel
2–3 Kaffeebohnen

Außerdem:

Cocktailshaker oder ein dicht verschließbares Glas
1 Glas

**Zubereitung:**

1. Den Espresso mit Zucker und Eiswürfeln in den Cocktailshaker geben. Cocktailshaker verschließen und 20 bis 30 Sekunden kräftig schütteln.
2. Den kalten Shakerado ohne die Eiswürfel in das Glas füllen. Mit Kaffeebohnen auf dem entstandenen Schaum garnieren und servieren.

Unser Tipp: Wenn heiße Getränke kalt getrunken werden, schmecken sie weniger intensiv. Daher lohnt es sich einen kräftigen Espresso zu nutzen.