

VARIATIONS LINZER TORTE – TWISTED ESPRESSO

🕒 10 🍷 Leicht



MATERIALIEN

- VIEW Lungotasse
- Shaker
- Krug

EMPFOHLENE KAFFEEKAPSELN

ZUTATEN

- 1 Kapsel *Variations Linzer Torte*
- 20 ml Ginger Ale
- 3 Eiswürfel
- 3 g Zucker

INSPIRATIONEN



ZUBEREITUNG

1. Geben Sie den Zucker in einen kleinen Krug.
2. Bereiten Sie eine Kapsel *Variations Linzer Torte* als Espresso (40 ml) darin zu und rühren Sie so lange, bis der Zucker sich vollständig aufgelöst hat.
3. Füllen Sie den Kaffee zusammen mit den Eiswürfeln in einen Shaker und schütteln Sie die Mischung bis sie kalt ist.
4. Gießen Sie sie in eine Lungotasse und füllen Sie sie mit 20 ml Ginger Ale auf.