

COCKTAIL UNFORGETTABLE PISCO DOUBLE ESPRESSO

🕒 5 Min.

👤 Einfach



MATERIALIEN

Shaker
Culinary Blow Torch

EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES

ZUTATEN

- Unforgettable Double Espresso 80 ml 
- Eiswürfel (je 30 g) 5 
- Vanillesirup 10 ml 
- Unbehandelter Bio-Limettenschnitz 5 ml 
- Ananassaft 50 ml 
- Pisco 40 ml 
- Scheibe frische Ananas + 2 Blätter 2 
- Nespresso Rohzucker 4 g 

INSPIRATION



ZUBEREITUNG

SCHRITT 01

In einen Shaker 10 ml Vanillesirup, 1 gepresster Limettenschnitz, 50 ml Ananassaft und 40 ml Pisco geben.

SCHRITT 04

1 Kapsel Unforgettable Double Espresso direkt in den Shaker extrahieren, 2 Eiswürfel hinzufügen, fest verschliessen, 15 Sekunden kräftig schütteln und vorsichtig mit einem Löffel über die Mischung giessen.

SCHRITT 02

Das Gemisch in das BARISTA Festive Glas abseihen. Den Shaker ausspülen. 3 Eiswürfel (je 30 g) in den Shaker geben und fest verschliessen. Den Shaker kräftig 10 Sekunden schütteln.

SCHRITT 05

Optional: Zum Garnieren ein Stück Ananas mit braunem Zucker bestreuen, mit einem Flambierbrenner karamellisieren und an den Glasrand stecken. Zum Schluss die 2 Blätter auf das Ananasstück stecken.

SCHRITT 03

Die Mischung in ein BARISTA Festive Glas abseihen.