

COCKTAIL UNFORGETTABLE PISCO ESPRESSO



Einfach



MATERIALIEN

Shaker
Culinary Blow Torch
Nespresso Original Maschine

EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES

ZUTATEN

Unforgettable Espresso
80 ml 

Eiswürfel (je 30 g)
5 

Vanillesirup
10 ml 

Unbehandelter Bio-
Limettenschneitz
5 ml 

Ananassaft
50 ml 

Pisco
40 ml 

Scheibe frische Ananas + 2
Blätter
2 

Mandel
1 

INSPIRATION



ZUBEREITUNG

SCHRITT 01

In einen Shaker 10 ml Vanillesirup, einen ausgepressten Limettenschneitz, 50 ml Ananassaft und 40 ml Pisco geben.

SCHRITT 04

Brühen Sie 2 Kapseln **Unforgettable Espresso** direkt in den Shaker, fügen Sie 2 Eiswürfel hinzu, schliessen Sie ihn fest, schütteln Sie kräftig für 15 Sekunden und giessen Sie es vorsichtig mit einem Löffel über die Mischung.

SCHRITT 02

Das Gemisch in das **BARISTA** Festive Glas abseihen. Den Shaker ausspülen. Fügen Sie 3 Eiswürfel (je 30 g) in den Shaker und verschliessen Sie ihn fest. Kräftig für 10 Sekunden schütteln.

SCHRITT 05

Optional: Ein Stück Ananas mit braunem Zucker bestreuen, mit einem Flambierbrenner karamellisieren und am Glasrand befestigen. Zum Schluss die 2 Blätter an das Ananasstück anbringen.

SCHRITT 03

Das Gemisch ins **BARISTA** Festive Glas abseihen. Den Shaker mit Wasser reinigen.