

## ERFRISCHENDE ORANGE

🕒 15 min.    🍷 Leicht

### MATERIALIEN

Sieb  
Rezeptglas (350 ml)  
Shaker

### EMPFOHLENE KAFFEEKAPSELN

### ZUTATEN

2 Kapseln Nespresso  
*Ristretto* (je 40 ml)  
Orangensirup (100 g Zucker  
+ 100 ml Wasser + Geriebene  
Orangenscheibe +  
Orangenblüten + 8  
Gewürznelken)  
Geriebene Schale von 1/4  
Orange  
Zerstoßenes Eis

### INSPIRATIONEN



### ZUBEREITUNG

- Erhitzen Sie vorsichtig alle Zutaten für den Orangensirup bis dieser beinahe kocht
- Lassen Sie den Sirup für 5 Minuten ziehen, bevor Sie ihn durch ein Sieb gießen
- Befüllen Sie ein *Nespresso* Rezeptglas bis 3 cm unter den Rand mit zerstoßenem Eis
- Geben Sie die geriebene Orangenschale in das Glas und gießen Sie anschließend 30 ml des Orangensirups hinein
- Bereiten Sie die zwei Espresso der *Ristretto* (je 40 ml) zu und schichten Sie diesen darüber