

RED CARPET COFFEE

🕒 10 min.

👤 Leicht

MATERIALIEN

Shaker

Großes Rezeptglas (350 ml)

EMPFOHLENE NESPRESSO KAFFEES



ZUTATEN

Kapsel *Master Origin Colombia*
Grand Cru

10/15 ml Crème De Mûre
(Brombeerlikör)

60 ml Sekt

Eiswürfel

INSPIRATION



ZUBEREITUNG

- Gießen Sie 20 ml Crème de Mûre in ein Glas
- Geben Sie einen Master Origin Colombia Grand Cru zusammen mit Eiswürfeln in einen Shaker und schütteln Sie diesen kräftig
- Den abgekühlten Grand Cru geben Sie in einen kleinen Behälter und entfernen Sie mit einem Teelöffel so viel Crema wie möglich
- Gießen Sie den Kaffee vorsichtig in das Glas
- Am besten verwenden Sie einen Teelöffel, um einen Schichteffekt (Crème de Mûre, Kaffee) zu erzielen
- Finalisieren Sie das Rezept indem Sie den Sekt ebenfalls über einen Teelöffel in das Glas gießen
- Servieren und genießen!