gastrotel

REZEPT

Kaffee-Cocktails zur WM von Melitta Professional

Champion?s Passion / Foto: Melitta Professional

Champion?s Passion
Zutaten: 10 ml Grenadinesirup, 20 ml Malibu oder Kokossirup, 30 ml Orangensaft, 30 ml Maracujasaft, 5 ml Zitronensaft, 25 ml Ristretto, Eiswürfel
Zubereitung: Eiswürfel zusammen mit dem Grenadinesirup in ein Gästeglas geben. Den Malibu oder den Kokossirup zusammen mit etwas Eis und dem Orangen-, Maracuja- sowie Zitronensaft im Shaker kräftig schütteln und vorsichtig über die Eiswürfel abseihen. Anschließend den Ristretto im Kännchen mit Hilfe eines Löffels in das Glas fließen lassen.

Russian Glow
Zutaten: 2 TL Braunen Zucker, 25 - 40 ml Wodka (nach Geschmack), 1 EL Kondensmilch, 1 Tasse starken Kaffee
Zubereitung: Den braunen Zucker in ein Glas geben und Wodka sowie den Kaffee dazu gießen. Anschließend die Kondensmilch langsam reinlaufen lassen.

Turbo G&T - Gin Tonic Coffee
Zutaten: 40 ml Gin, 100 ml Tonic, 60 - 80 ml Cold Brew Kaffee, Eiswürfel, Gurkenscheibe, Limettenspalte
Zubereitung: Den Gin zusammen mit dem Tonic über Eiswürfel in ein Gästeglas geben und mit dem Cold Brew Kaffee über einen Löffel auffüllen. Mit der Gurkenscheibe und der Limettenspalte garnieren.

Tipp: Für den Cold Brew 150 g grob und frisch gemahlenen Kaffee mit einem Liter kaltem Wasser aufgießen und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen, anschließend fein filtern. Der Cold Brew ist gekühlt bis zu zehn Tage haltbar.

Thundercloud
Zutaten: 40 ml Maracujasaft, 30 ml Wodka, kalter fester Milchschaum (7 Sekunden), 4 Eiswürfel
Zubereitung: Den Maracujasaft zusammen mit etwas Eis und Wodka im Shaker kräftig schütteln und in einem Gästeglas über die Eiswürfel abseihen, anschließend dem kalten Milchschaum nach Belieben verfeinern.
Tipp: Den Cocktail mit etwas Maracujasirup ?on top? verfeinern.

Passende Tischaufsteller gibt es ab Juni 2018 zum Download auf: