

Affogato Martini

Glas	Schale / Coupe
Eis	-
Methode	Shake & Fine Strain
Dekoration	3 Kaffeebohnen

Zutaten	Menge
Kracken Spiced Rum	4 cl
Kaffeelikör	2 cl
Espresso	1 Shot (3 cl)
Zuckersirup	1cl (oder weniger)
Vanilleeis + Milch	4 cl Float

1. Glas gut vorkühlen
2. Alle Zutaten in den Shaker geben
3. 8-10 Sekunden kräftig shaken
4. Doppelt ins Glas abseihen und garnieren

Affogato Martini:
In einem 2. Shaker 1
kleine Kugel Vanilleeis
und 3-4 cl Milch shaken
und dann floaten

Optional:

Statt Zuckersirup aromatisierte Sirups nehmen.