LINDA BEN

Ristretto Martini kokteill



Eldunartími

15 mín

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

Einn drykkur

Lýsing

Ristretto Martini kokteill.
Þessi kokteill minnir á espresso martini nema kaffibragðið á þessum er dýpra og kraftmeira, ótrúlega góður kokteill sem hentar einstaklega vel sem eftirdrykkur eftir góða máltíð.

Ristretto Martini kokteill

- 30 ml Galliano kaffilíkjör
- 30 ml Vodka
- 30 ml espresso kaffi
- Klakar

Aðferð:

1. Uppskriftin miðast við 1 drykk, tvöfaldið ef þið viljið gera tvo drykki.
2. Hellið upp á espresso kaffi (mjög sterkt kaffi) og kælið það, gott að geyma inn í ísskáp í 30 mín eða setja kaffibollann í klakabað (ath ekki setja klaka í kaffið því þá þynnist það út)
3. Fyllið kokteilhristara af klökum og setjið Galliano Ristretto í hristarann ásamt vodka og kaffinu. Hristið mjög vel og lengi svo það myndist flott froða.
4. Hellið úr kokteilhristaranum í gegnum sigti ofan í glasið.

Ef þú prófar þessa uppskrift þá þætti mér svo vænt um að heyra frá þér! Skildu eftir skilaboð hér fyrir neðan, eða taktu mynd og merktu mig á Instagram @Lindaben
Fylgistu með á Instagram!
Njótið vel!
Ykkar

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.