

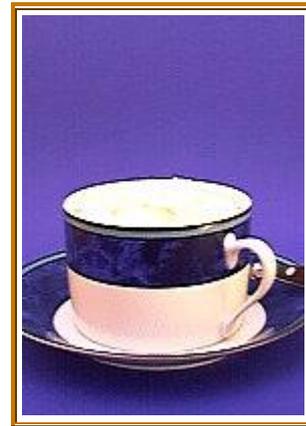
## Cocktails Rezepte mit Sahne

### Caffé Italiano

#### Zutaten :

3 cl Amaretto  
15 cl Kaffee  
Schlagsahne  
Alkohol: 5%

Kategorie: Kaffeegetränk  
Geschmack: bittersüß  
Menge: 18 cl



Den Amaretto in ein vorgewärmtes Punschglas oder eine Tasse geben, mit heißem Kaffee aufgießen und umrühren. Direkt vor dem Servieren eine Haube aus leicht geschlagener Sahne auf den Drink setzen.

#### Zusatz Info :

##### Amaretto 28%

Der herbsüße Amaretto ist einer der bekanntesten Liköre Italiens; er wird aus Bittermandeln, Kräutern, Vanille und Gewürzen hergestellt.

##### Kaffee

Der für die Zubereitung von Mixgetränken verwendete Kaffee sollte stark und frisch aufgebrüht sein. Wird für die Zubereitung eines Rezeptes kalter Kaffee benötigt, dann stellt man den Kaffee unmittelbar nach dem Kochen für mehrere Stunden in den Kühlschrank und entnimmt ihn erst unmittelbar vor der Verarbeitung.