



Kaffeespezialitäten für den Sommer

Rezepte von Barista Alessandro Metafuno

Armonia

Zutaten

3 cl Espresso
2,5 cl Schokoladen-Creme-Likör
3 cl Mandelmilch
0,5 cl Rohrzuckersirup

Glas: Martini Schale

Für den Glasrand: Kaffeepulver, Haselnuss, geriebene Grapefruitschale

Für die Dekoration: Kaffeepulver und Kaffeebohne

Zubereitung

Zunächst den Glasrand mit Zuckersirup befeuchten und in die Mischung aus Kaffeepulver, gemahlener Haselnuss und geriebener Grapefruitschale tauchen, sodass die Mischung am Rand hängen bleibt.

Einen Espresso zubereiten und mit allen anderen Zutaten in einen Shaker geben. Eiswürfel dazugeben und kräftig schütteln, in das vorbereitete Glas füllen.

Als Dekoration etwas Kaffeepulver darüber streuen und eine Kaffeebohne drauflegen.

Cold Coffee Break

Zutaten

Mehrere Kaffee-Eiswürfel (je nach gewünschter Stärke des Drinks)
Vanillemilch
1 Kugel Pistazieneis
Milch

Für die Dekoration: Pistazienkerne

Zubereitung

Mehrere Portionen Espresso zubereiten und nach Wunsch etwas Zuckersirup hinzugeben (optional). In eine Eiswürfelform geben und gefrieren lassen.

Die gefrorenen Kaffee-Eiswürfel in ein Glas geben und mit Vanillemilch aufgießen, bis das Glas voll ist.

In einem Mixer eine Kugel Pistazieneis mit etwas Milch vermischen, bis die Konsistenz cremig bis flüssig ist. Die Mischung in das Glas auf die Vanillemilch gießen. Zum Schluss mit ein paar Pistazien dekorieren.