

Koktajl tiramisu

data aktualizacji: 2019.08.19 autor: Redakcja



Składniki (na 4 koktajle):

- 300 g słodkiej śmietanki 30%
- 25 g mielonej kawy
- 1-2 łyżki cukru
- 120 ml likieru kawowego
- 40 ml likieru amaretto
- 4 podłużne biszkopty
- kakao
- kostki lodu

Przygotowanie:

Zaparzyć 250 ml espresso, wystudzić i wstawić do lodówki.

100 g słodkiej śmietanki ubić na sztywno razem z cukrem. Sporządzić koktajl za pomocą shakera. Składniki na 1 porcję: ¼ espresso, 30 ml likieru kawowego, 10 ml amaretto, 50 g płynnej słodkiej śmietanki oraz kostki lodu. Przebrać koktajl do szklanki. Udekorować łyżką ubitej śmietany, posypać

kakao i podać z podłużnym biszkoptem.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/32960-koktajl-tiramisu>