

Espresso Martini

Toplam 7 dk

Hazırlama 7 dk · Pişirme 0 dk

1 kişilik

Orta

~210 kcal

Açılış 11/10

Votka, kahve likörü ve taze espressoyla yapılan köpüklü modern kokteyl.

Malzemeler

- 45 ml Votka
- 25 ml Kahve likörü
- 30 ml Espresso
- 10 ml Şeker şurubu
- 6 adet Buz

Yapılış

1. Kadehi buzla 1 dakika soğutun, servis anında kullanması için buzu boşaltın.
2. Espressosunu demleyip 2 dakika soğutun, buz hemen erimesin.
3. Votka, kahve likörü, espresso, şurup ve buzu shaker'a koyun.
4. Karşılıklı 15 saniye sert çalkalayın kadehe süzün, köpük yüzeyde kalsın.
5. Yüzeyini kontrol edin, köpük veya katman bozulmadan masaya çıkarın.
6. Süslemesini ekleyip bekletmeden servis edin, buz erirse denge sulanır.

PÜF NOKTASI

Espressoyu taze demleyip hızlı soğutun; sıcak kahve buzu fazla eritir.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine 3 kahve çekirdeği koyun.