

Drink zum „Tag des Kaffees“ Kühler Kaffeegenuss mit dem Y-Coffee



Zutaten (für ein Glas)

- 200 ml Kaffee
- 30 ml Haselnusslikör oder für die alkoholfreie Variante 20 ml Haselnussirup
- 20 ml Schokoladensirup
- 60 ml Sahne
- 2 TL Pflaumenmus (fein)
- Eiswürfel

200 ml Kaffee zubereiten und abkühlen lassen.

Der Kaffee kann z. B. mit einem Handfilter, einer Stempelpresskanne oder einem Siebträger zubereitet werden.



Den Kaffee zusammen mit Eiswürfeln in ein Shakerglas geben.

20 ml Schokoladensirup und 30 ml Haselnusslikör oder – für die alkoholfreie Variante – 20 ml Haselnussirup hinzufügen.



Den Shaker verschließen und mehrmals kräftig shaken.



Den Inhalt in ein langstieliges Cocktailglas (z. B. Martiniglas) geben.



60 ml Sahne zusammen mit zwei Teelöffel feinem Pflaumenmus halbsteif schlagen (entweder mit einem kleinen Shaker oder Schneebesen/Rührstab).



Die Pflaumen-Sahne langsam über einen Löffel auf die Kaffeebasis in das Cocktailglas schichten.



Bei Bedarf mit fein gemahlenen Haselnüssen oder Mandelsplittern garnieren.

Fertig!



Über den „Tag des Kaffees“

Der „Tag des Kaffees“ wird am 01. Oktober 2018 bereits zum 13. Mal in ganz Deutschland gefeiert. Rund um den Ehrentag veranstalten zahlreiche Röstereien, Cafés und Kaffeeunternehmen große und kleine Aktionen, wie z. B. Röstseminare, Verkostungen oder Rundgänge. Weitere Informationen gibt es unter www.tag-des-kaffees.de.

V.i.S.d.P.:
Deutscher Kaffeeverband e.V.
Holger Preibisch
(Hauptgeschäftsführer)
Steinhöft 5-7, 20459 Hamburg
Tel. 040 - 3742361 - 0
E-Mail: info@kaffeeverband.de