

Cafe L`Orange

Ein echter Klassiker unter den Hot Drinks!

Manchmal zeigt sich Kaffee als Heißgetränk von der süßen Seite, manchmal von seiner kräftigen. Und mit dieser klassischen Variante verführt der Kaffee als heiße Verbindung mit Schuss. Verständlich dass man einen solchen Drink nicht als Morgenkaffee zu sich nimmt, sondern eher als Abschluss nach einer guten Mahlzeit.

Zutaten

- 2 cl Grand Marnier
- 1 cl Cognac
- 1 cl Cointreau
- 8 cl Kaffee
- Schlagsahne
- Schlagsahne Orange

Zubereitung

- Eine Tasse heißen Kaffee zubereiten.
- Alle Zutaten dazu geben und verrühren.
- Als Topping Schlagsahne aufgeben und zur Dekoration mit dem Zester einige Streifen Orangenschale von einer Orange abmachen und oben auf geben.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/caffe-lorange/>