

# Hot Black Russian

Mit dieser Variante des Cocktail-Klassikers wird Euch schnell warm.

**Mit unserem Rezept macht Ihr aus dem Cocktail-Klassiker Black Russian eine heiße Variante für den Winter. Mit etwas Lebensmittelfarbe und schwarzer Sahne wird das Ganze zum Hot Black Russian. Mit diesem heißen, sahnigen Drink wird Euch schnell warm ums Herz. Jetzt kann der Winter kommen.**

## Zutaten

- 240 ml Kaffee
- 100 ml Milch
- 10 ml Wodka
- 10 ml Ramazotti Crema
- 10 ml Kahlua
- 2 Becher Süße Sahne
- schwarze Lebensmittelfarbe
- 2 Cocktailkirschen

## Zubereitung

- Die zwei Becher Sahne in eine Schale gießen und mit schwarzer Lebensmittelfarbe verrühren.
- Die Sahne in einen Sahnenspender füllen und im Kühlschrank kalt stellen.
- Kaffee machen und in einem großen Glas mit Wodka, Ramazotti Crema und Kahlua verrühren.
- Das Ganze auf zwei Gläser verteilen.
- Die Milch erhitzen und mit einem Schneebesen aufschäumen, dann in die beiden Gläser füllen.
- Mit dem Sahnenspender jeweils eine Sahnehaube aufsprühen und mit einer Cocktailkirsche dekorieren.
- Heiß servieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/hot-black-russian/>