

Espresso Martini

Kaffe og cocktails er en perfekt kombination, som den klassiske Espresso Martini er et godt eksempel på. Her får du den simple men sikre opskrift.

Kaffen er hovedelementet i cocktailen, så det er vigtigt, du bruger en god, stærk kaffe i et espressoshot. Ellers er det enkelt med lidt kaffelikør, vodka og din egen hjemmelavede sukkersirup.

Espressoen giver den dybe og intense smag. Shottet kan laves op forskellige måder - måske du har en espressomaskine eller kapselanlæg derhjemme. Alternativt kan du brygge en god kraftfuld espresso i en stempelkande, i en aeropres eller på en espressokande over komfuret.



Ingredienser:

- 2 cl sukkersirup (lavet af en del vand og to dele sukker)
- 4 cl espresso, vi bruger vores kaffekapsel Supreme. En økologisk espresso med fyldig crema. Fyldig og behagelig espresso med stor aroma, let syrlighed og mild frugtig eftersmag.
- 2 cl hjemmelavet kaffelikør, alternativt Kahlua
- 4 cl vodka

Fremgangsmåde:

1. Først laver du din sukkersirup. Bland sukker og vand og varm det op i en kasserolle, til sukkeret er smeltet.
2. Så blander du espresso, kaffelikør, vodka og sukkersirup i en shaker. Fyld op med is og ryst det godt sammen!
3. Anret i et martiniglas med et par kværnede kaffebønner på toppen.