

# Espresso Martini

Verdens bedste kaffe cocktail

Glas: Riedel Sour Bar

Pynt: Kaffebønner

## Ingredienser:

- 4 cl Vodka
- 2 cl Kahlua
- 1 cl Vanilje Sirup
- 5 cl espresso
- 3 kaffebønner til pynt
- Isterninger

## Fremgangsmåde

- Hæld is i glasset.
- Hæld alle ingredienserne i en shaker uden is.
- Tilføj nu is til shakeren og shake i ca. 10 sek. Det er vigtigt, at du shaker hårdt og hurtigt.
- Hæld isen fra glasset og finestrain over i det afkølede glas.
- Pynt med kaffebønner



---

## Lidt historie om Espresso Martini

Espresso Martini osrer bare af klasse. Det er en drink til de voksne som ved, hvad de vil have. Den er smagfuld, elegant og kræver en god espresso. Du kan prøve med Nescafé, men vi anbefaler at du kæler for ingredienserne. Hvis du ikke har en espressomaskine, så lav en stærk kop kaffe i stedet.

Den perfekte Espresso Martini

Nøglen til en perfekt Espresso Martini er balancen mellem sødt og bittert. Der må gerne være tydelige noter af kaffe, der komplimenteres af hint af sukker og den fede Kahlua. Du bør bruge rigtig espresso, da almindelig kaffe ikke har den samme crema. Hvis ikke, så lav en stærk kop kaffe.



**VINSPECIALISTEN**  
**H.J. HANSEN VIN A/S**