



Kalte Kaffee-Spezialitäten

Nach Rezepten von Alessandro Metafune

Cappuccino freddo

Zutaten (für eine Portion):

30 ml Espresso
10 ml Haselnuss-Sirup
150 ml kalte fettarme Milch

Eiswürfel

Deko

Kakaopulver
Pistazien mit Bitterschokolade (für den Rand)

Zubereitung:

Zuerst ein Martini-Glas kühlen, indem man es entweder mit Eiswürfeln befüllt oder in den Kühlschrank stellt. So kann das Getränk später schön kühl serviert werden.

Anschließend einen Espresso zubereiten – idealerweise mit einer Siebträger Kaffeemaschine, alternativ mit einer italienischen Mokka-Kanne. Den Espresso (30 ml) dann in einem Rührglas mit Eiswürfeln und etwas (10 ml) Haselnuss-Sirup kalt rühren.

In der Zwischenzeit fettarme Milch mit einem elektrischen Milchaufschäumer kalt aufschäumen (kalt schäumt sie besser).

Währenddessen das Martini-Glas (oder ein anderes Glas) vorbereiten, indem man den Glasrand mit einer Mischung aus Pistazien und Zartbitterschokolade verziert. Nun den gekühlten Espresso vorsichtig in das Glas gießen. Danach die aufgeschäumte (je nach Glasgröße 100 bis 150 ml Milch) langsam hinzugeben, sodass sich beide Komponenten schön voneinander absetzen und eine feine Schichtung entsteht.

Zum Schluss wird das Getränk mit etwas Kakaopulver dekoriert.



Caffè shakerato con panna

Zutaten (für eine Portion):

30 ml Espresso
10 ml Zuckersirup
20 ml Schlagsahne

Eiswürfel

Deko

Kaffeebohnen
Kaffeepulver

Zubereitung:

Zuerst einen Espresso brühen – entweder mit einer Siebträger Kaffeemaschine oder alternativ mit einer italienischen Mokka-Kanne.

In einen Shaker 30 ml Espresso, 10 ml Zuckersirup, 20 ml Schlagsahne und einige Eiswürfel geben. Anschließend alle Zutaten kräftig schütteln und in einem Martini- oder Tumbler-Glas mit Eis servieren.

Zum Schluss mit ein paar Kaffeebohnen und etwas Kaffeepulver dekorieren.