

Unser Cocktail-Experte empfiehlt:



Silky Milky – eine seidig, samte Versuchung

Mit Mozart Black Chocolate, Amaretto, Vanille, Sahne und Milch

Rezeptur

3 cl Mozart Black Chocolate

3 cl Amaretto

2 cl Vanille Sirup

2 cl Sahne

12 cl Milch

Garnitur

1 Kaffeebohne

Zubereitung

Alle Ingredienzien zusammen mit etwas Eis im Shaker kräftig schütteln und in ein Cocktailglas mit Eis geben. Anschließend das Glas mit einer Kaffeebohne als Garnitur versehen und servieren.

Tipp

Erfahren Sie weitere Tipps und Tricks unserer Barprofis bei einem unserer Cocktailworkshops an Bord!



Unsere AIDA Cocktails der Woche finden Sie unter

www.aida.de/cocktailtipp