

R e z e p t

VIKTORIA GIN- VIKTORIAN COFFEE





VIKTORIA GIN- VIKTORIAN COFFEE



Kontributor: **YVONNE RAHM**

Z u t a t e n

- 8 cl Cold Brew (z.B. Good Spirits)
- 3 cl Viktoria Gin
- 1,5 cl Dry Orange Liqueur/ Triple Sec (z.B. Pierre Ferrand, Cointreau)
- 1 cl Zuckersirup

Z u r G a r n i t u r

- 50-70 ml Sahne
- eine Prise Kardamom



PORTIONEN
1 Person



KATEGORIE
Drinks



AUSGABE
sisterMAG52

SCHRITT 1 Cold Brew, Gin, Cognac und Zuckersirup mit Eis shaken und in eine flache Tasse abseihen. Etwas Muskat frisch darüber reiben und mit ein paar getrockneten Rosenblättern dekorieren.

FÜR DIE SAHNE

SCHRITT 1 Die Sahne und Kardamom extra gut shaken oder bei Mehrbedarf, beides im Siphon oder mit dem Handrührgerät steif schlagen.

SCHRITT 2 Die Sahne langsam über den Drink geben und genießen.