

Mexikanischer Kaffee à la Verpoorten

Zutaten

für einen Kaffee:

Eine Rippe Zartbitter-Schokolade
200 ml heißer Kaffee
4 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
60 ml Schlagsahne
Eine Messerspitze Zimt

Etwas Schokoladenstreusel
Schokoladensoße



Zubereitung

Zunächst wird die Sahne geschlagen und der Kaffee gekocht. Die Schokoladenstückchen werden auf den Boden in der Tasse geben. Darauf wird eine Messerspitze Zimt gegeben und anschließend mit dem Kaffee übergossen. Nun wird die Hälfte der Sahne mit Hilfe eines Spritzbeutels auf den Kaffee gegeben und mit 4 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör übergossen. Die restliche Sahne wird nun auf die Eierlikörschicht gegeben. Keine Bange, wenn hierbei etwas Eierlikör auf den Boden der Tasse läuft, da dies durchaus einen netten Effekt geben kann.

Als Dekoration werden auf die Sahne noch ein paar Schokoladenstreusel und Schokoladensoße gegeben. Auch eine Zimtstange kann hier nett aussehen! Den mexikanischen Kaffee mit Verpoorten Original Eierlikör am besten warm genießen!

Leser-Tipp

Wer es etwas süßer mag, nimmt statt der Zartbitter-Schokolade einfach Vollmilch-Schokolade!

[Link zum Rezept: Mexikanischer Kaffee à la Verpoorten](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de