



Menge 2 Gläser



Dauer bis zu 15 Minuten



Schwierigkeit leicht

IRISH COFFEE

Die Kaffee-Spezialität mit Whiskey und einer Krone aus Sahne wärmt Leib und Seele.



Zubereitung

1. Whisky erhitzen und auf 2 Gläser verteilen. Kaffee und nach Geschmack Diamant Coffee Sugar dazugeben und gut verrühren.
2. Sahne nur leicht schlagen, mit etwas Diamant Coffee Sugar süßen und auf beide Gläser verteilen. Mit Kakaopulver verzieren.
3. Tipp: Statt mit Sahne kann der Irish Coffee auch mit etwas warmem Milchschaum verfeinert werden!

Zutaten

80 ml	Whiskey
250 ml	heißer Kaffee
4-6 TL	Diamant Coffee Sugar
100 g	Sahne
1-2 TL	Kakaopulver

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.