

# Espresso Martini.

En av de mest klassiska moderna drinkarna som skapades i London på 1980-talet. Det finns en uppsjö av olika recept men det här är både det enklaste och godaste.

Tack vare att Caffé Borghetti innehåller riktig espresso så är allt du behöver lika delar cold brew kaffe (eller vanligt kallt kaffe fungerar också) och Caffé Borghetti. Om du gillar din drink lite sötare kan du lägga till socker efter behag.



1

Cocktail

## Ingredienser:

5 cl Caffé Borghetti Esspressolikör  
5 cl Cold Brew kaffe eller kallt kaffe

## Gör så här:

1. Blanda alla ingredienser i en shaker fylld med is.
2. Skaka som bara den.
3. Sila upp i cocktailglas.



Spara i lista

## Borghetti Caffé Liquore

Systembolagsnummer: 86959

229,00 kr

---

Caffé Borghetti skapades redan 1860 av Ugo Borghetti på ett fik vid tågstationen i Ancona. Han ville skapa en espresso som man kunde ta med sig på resan och som till och med var god kall. Han hittade då på detta recept som har varit folkkärt bland italienarna ända sedan dess. En fantastiskt fyllig kaffelikör med smak av äkta espresso. Perfekt att servera efter maten under det varmare halvåret.

## Se bartender Rhys Vickery blanda till Espresso Martini



## Fler varianter på Espresso Martini:



### Caramel Espresso Martini.

Caramel Espresso Martini är en underbart läcker cocktail som är perfekt att avnjutas efter en härlig middag.

[Läs mer](#)

---



### Amarula Espresso Martini.

En variant på populära Espresso Martini som ger lite dessertkänsla.

[Läs mer](#)

---

Utskrift