

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 Espressolikör
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.



Vilka butiker har drycken?

Lägg i inköpslista

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](#)



Ecospresso.

Det slängs stora mängder kaffesump varje år. I denna cocktail återvinner vi kaffesump som vi gör en likör och coldbrew på. Resultatet blir en otroligt elegant och god cocktail.

Läs mer

Utskrift