

Kaffedrinkar - kända och okända drinkrecept.

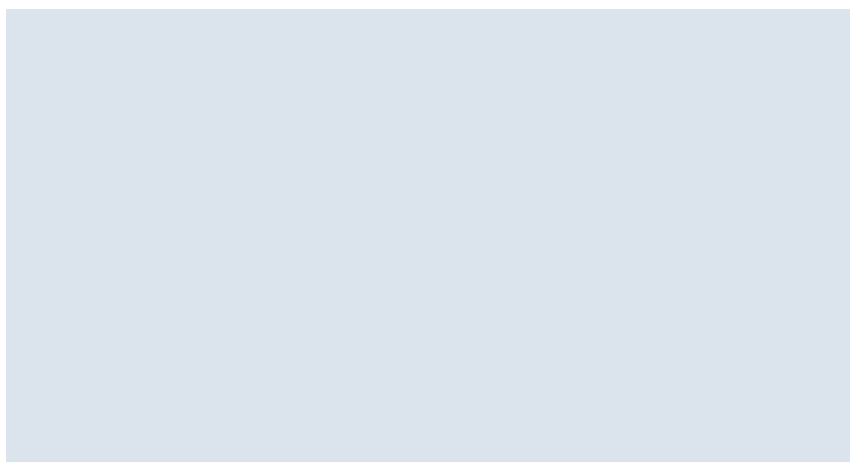
Det är inte mycket som slår en god och välbalanserad kaffedrink. Det finns ju flera klassiska kaffedrinkar som Espresso Martini, Irish coffee och White Russian men även fler wild cards som alla inte känner till. Här listar vi kända och okända kaffedrinkar, som har en sak gemensamt. De är alla goda och välkomponerade.



1. Espresso Martini

Den kanske mest kända kylda kaffedrinken är utan tvekan Espresso Martini, lika god på sommaren som under de kalla månaderna.

Recept på Espresso Martini:





Espresso Martini.

En av de klassiska moderna drinkarna som skapades i London på 80-talet. Det finns en uppsjö av olika recept men det här är både det enklaste och godaste.

[Läs mer](#)

2. En bastudrink

Den här kaffedrinken består av Koskenkorvas Sauna Barrel och serveras helst utomhus på sommaren, allra helst efter ett bastubad.

Recept på Sauna Coffee:



Sauna Coffee.

Tänk en sommarnatt nere vid bryggan eller ett isande decemberdopp. Serveras med fördel efter bastun.

[Läs mer](#)

3. White Russian

White Russian är en av de mest välkända drinkarna och här får du det klassiska receptet.

Recept på White Russian:



White Russian.

Recept på den himmelskt goda cocktail-klassikern — White Russian.

[Läs mer](#)

4. En annorlunda kaffedrink

Brewster består av Koskenkorva vodka, lönnsirap och cold brew som blir till en annorlunda och välsmakande drink.

Recept på Brewster:



Brewster.

Brewster är en underbart god cocktail som du enkelt blandar till med Koskenkorva Vodka, lönnsirap och cold brew kaffe!

[Läs mer](#)

5. Irish Coffee

Ingen kaffedrinkslista är komplett utan en Irish Coffee som uppskattas av de allra flesta.

Recept och tips på Irish Coffee:



Klassisk Irish Coffee.

När du vill ha en perfekt drink efter maten eller bara sitter och myser framför brasan. Gör en Irish hemma - precis lika bra som proffsen.

[Läs mer](#)



Irish Coffee - som ett proffs!

Det är kontrasterna som gör att Irish Coffee blir en så fenomenal drink! Här finns tipsen och recepten som gör dig till ett proffs på Irish.

[Läs mer](#)

6. Kaffedrink med lakrits

Är du en lakritsfantast? Då är det här drinkreceptet något för dig!

Recept på lakritsdrink:



Gräddig kaffedrink med toner av lakrits.

Testa kaffedrinken med PURE Lakrids. Så enkel att blanda till men så himla god!

[Läs mer](#)

7. Kaffedrink med Amarula

Den här krämiga kaffedrinken har en bas av Amarula och är ett alternativ till den mer klassiska Irish Coffee.

Recept på Coco Coffee Colada:



Kaffedrinken Xanté Coco Coffee Colada.

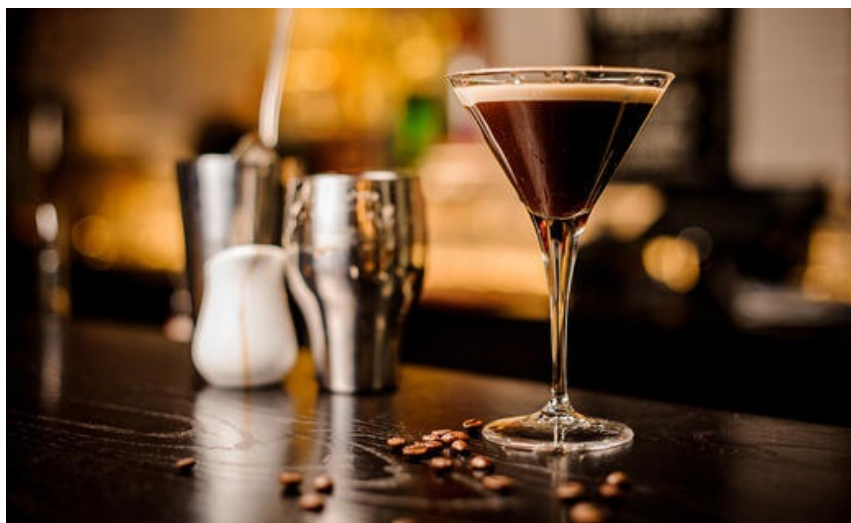
Ett fruktigare och livligare alternativ till klassikern Irish Coffee.

[Läs mer](#)

8. Espresso Martini med karamell

Den här Espresso Martini-varianten har inslag av karamell och drinken toppas med lite flingsalt. Perfekt att servera efter middagen.

Recept på Caramel Espresso Martini:



Caramel Espresso Martini.

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

[Läs mer](#)

9. Black & White Russian

En drink med lakritstoner som skapas av Koskenkorva Salmiakki som blandas med kaffelikör och havremjök. Superenkel och välsmakande.

Recept på Black & White Russian:



Black & White Russian.

I vår Black and White Russian samsas Koskenkorva Salmiakki med kaffelikör och havremjök. Receptet hittar du här.

[Läs mer](#)

10. Kaffedrink med Amarula

Denna härliga och nötiga kaffedrink görs på Amarula, mörk rom, kakao, kaffe och hasselnötskrokant.

Recept på kaffedrink:



Kaffedrink med Amarula, choklad och hasselnötskrokant.

Linnéa har tagit fram en kaffedrink med smak av choklad och smörkola som passar perfekt efter en dag ute i kylan.

[Läs mer](#)
