



MOZART
chocolate
LIQUEUR



Tiramisu Choctail

Benodigdheden

40 ml Mozart Cream

10 ml Vanille Siroop (Monin)

Shot espresso (ca 35 ml)

1 theelepel cacao voor
in de liquid

Snuf cacao voor garnering

3 theelepels Galbani Mascarpone

Let op: moet echt Galbani zijn.

Met huismerk komt hij minder
goed uit de verf

Hoe maak je het?

Vul een cocktailshaker royaal met ijs, voeg vervolgens alle ingrediënten toe, schud krachtig tot het geheel goed gekoeld is en schenk de cocktail daarna met behulp van een strainer uit in een elegant coupeglas; garneer tot slot met een vleugje cacao voor een verfijnde finishing touch.

Tiramisu Choctail

Benodigdheden

40 ml Mozart Cream

10 ml Vanille Siroop (Monin)

Shot espresso (ca 35 ml)

1 theelepel cacao voor
in de liquid

Snuf cacao voor garnering

3 theelepels Galbani Mascarpone

Let op: moet echt Galbani zijn.

Met huismerk komt hij minder
goed uit de verf

Hoe maak je het?

Vul een cocktailshaker royaal met ijs, voeg vervolgens alle ingrediënten toe, schud krachtig tot het geheel goed gekoeld is en schenk de cocktail daarna met behulp van een strainer uit in een elegant coupeglas; garneer tot slot met een vleugje cacao voor een verfijnde finishing touch.