

# Aktuelle Coffee-Cocktails mit Eierlikör VERPOORTEN Salty Chocolate - mixed by Torsten Spuhn

## Zutaten

Coffee-Cocktails mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör:  
- mixed by Torsten Spuhn "Mehrfacher Cocktail-Weltmeister"

(1 Portion)

4 cl VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
3 cl Chocolate-Liqueur  
1 cl Karamell-Sirup  
kl. Prise Meersalz  
3 cl Espresso  
ca. 3 cl Sahne (leicht geschlagen auf fertigen Drink „legen“)  
Amarettini oder Gebäck-Hippe für Deko



## Zubereitung

Alle Zutaten shaken und über ein feines Teesieb ins Glas füllen. Sahne cremig schlagen und auf Drink legen (floaten).  
Für die Deko: Amarettini dazu reichen oder Gebäck-Hippe ans Glas stecken. Fertig ist der Drink mit einer schönen Balance zwischen bitter, salzig und süß.

Über Torsten Spuhn:

Modern Masters  
Michaelisstr. 48  
99048 Erfurt  
(03 61) 5 50 72 55

Hinter Mauern nahe der Krämerbrücke findet der Gast eine Insel der Entspannung im Modern Masters Home - Bar, Lounge und Café im klassischen Ambiente. Torsten Spuhn, Deutscher und Weltmeister im Cocktailmischen und Katharina Vierow laden ein zu 333 meisterlichen Drinks, edlen Zigarren und internationalen Getränkepezialitäten...

Preise/Auszeichnungen:  
2001 Weltmeister in Rio de Janeiro (Technik)  
2002 Weltmeister Kategorie Team, Bled (Slowenien)  
2005 Barkeeper des Jahres  
Sieger zahlreicher nationaler und internationaler Cocktail-Wettbewerbe

[Link zum Rezept: Aktuelle Coffee-Cocktails mit Eierlikör VERPOORTEN Salty Chocolate - mixed by Torsten Spuhn](#)

Copyright © VERPOORTEN 2021 (9/2021)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de