FEVER-TREE

MIX with the BEST



# Espresso Martini

**ESPRESSO MARTINI MIXER**

Espresso Martini er en verdenskendt klassiker – fyldig og blød. Den enkle kombination af vodka og kaffe er super dejlig og nu lettere og hurtigere at lave derhjemme. Vi har skabt en Espresso Martini mixer med de fineste kenyanske kaffeekstrakter og noter af vanilje, som,når den shakes med vodka, bliver til en lækker og autentisk Espresso Martini.

SVÆRHEDSGRAD: 2

GLAS: MARTINI

## INGREDIENSER

SERVERINGER 1

| | |
|---|---|
| Fever-Tree Espresso Martini Mixer | 100 ml |
| Vodka | 50 ml |
| Is | Masser |
| Kaffebønner | (valgfri) |

## METODE

At lave den perfekte Espresso Martini derhjemme hver gang har aldrig været nemmere.

Trin Et: Fyld din tætsluttende beholder 3/4 op med is, og tilsæt vodkaen.

Trin To: Tilsæt Espresso Martini Mixer, luk shakeren, og shake i 15 sekunder.

Step Three: Hæld drinken gennem en si ned i et martiniglas, og pynt med kaffebønner.

Top Tip: Hvis du shaker din drink i 15 sekunder, får du et flot skum, men vær sikker på at den er kold når du gør det.