FEVER-TREE

MIX with the BEST

Espresso Martini

ESPRESSO MARTINI MIXER

Elegant, intensiv und wachmachend – der Espresso Martini ist der perfekte After-Dinner-Drink für alle Kaffeeliebhaber. Mit dem Fever-Tree Mixer gelingt er im Handumdrehen – barwürdig und stilvoll.

SCHWIERIGKEITSGRAD: 3

GLAS: MARTINI

ZUTATEN

MENGE 1

Vodka	50 ml
Fever-Tree Espresso Martini Mixer	100 ml
Kaffeebohnen	3

METHODE

1. Einen Shaker mit Eiswürfeln füllen.
2. Vodka und Fever Tree Espresso Martini Mixer hinzufügen.
3. Kräftig shaken, bis der Drink gut gekühlt und schaumig ist.
4. In ein gekühltes Martini-Glas abseihen.
5. Mit drei Kaffeebohnen garnieren.

Die drei Kaffeebohnen stehen traditionell für „Gesundheit, Reichtum und Glück“ – und machen den Drink nicht nur aromatisch, sondern auch symbolisch besonders.