

Coffee Margarita

Μια έξυπνη παραλλαγή του δημοφιλούς cocktail



Συστατικά

400 ml εσπρέσο · 60 ml Kahlua · 60 ml Tequila · 10 ml Amaretto · 100 gr θρυμματισμένο πάγο · Κρυσταλλική ζάχαρη· Τριμμένη κανέλα και στικς κανέλας, για το σερβίρισμα

Ιστορικό

Η Margarita, αν και ένα από τα δημοφιλέστερα cocktail παγκοσμίως, είναι μια παραλλαγή ενός παλιού αμερικάνικου cocktail, όταν η Ποτοαπαγόρευση επέβαλε τη χρήση λαθραίας μεξικάνικης τεκίλας αντί για μπράντυ για την παρασκευή του cocktail Daisy.

Η Coffee Margarita συνδυάζει με επιτυχία τα αρώματα της τεκίλας με τη γεύση και την ένταση του καφέ, σε ένα cocktail κατάλληλο για καλοκαιρινά ή ανοιξιότικα απογεύματα.

Διαβάστε περισσότερα για την Coffe Margarita στο coffees.gr: <http://bit.ly/coffeemargarita>

Εκτέλεση

Βήμα 1

Καβουρδίζουμε τα στικς κανέλας, μέχρι να απελευθερώσουν τα αρώματα τους. Τοποθετούμε το καθένα σε ένα ποτήρι για Μαργαρίτα

Βήμα 2

Βάζουμε όλα τα υλικά, εκτός από τη ζάχαρη και την κανέλα, σε ένα blender και χτυπάμε καλά

Βήμα 3

Ετοιμάζουμε τα ποτήρια, περνώντας το στεφάνι τους με ζάχαρη, όπως θα κάναμε με το αλάτι σε μια κανονική Μαργαρίτα

Βήμα 4

Μοιράζουμε το μείγμα στα ποτήρια και γαρνίρουμε με λίγη κανέλα