

# I·O

100% caffè



## Old Cuban Espresso

Spritzig-frischer Caffè-Cocktail mit I·O espresso intenso und Champagner.

### Zutaten

- 1 Minzweig (davon 2 – 3 Minzblätter zum Dekorieren benutzen)
- 1 I·O espresso intenso (kalt)
- 2 cl Tia Maria Kaffeelikör
- 1 Barlöffel (entspricht 1 TL) Monin weißer Rohrzucker Sirup
- 3 cl Lanson Black Label Brut

### Zubereitung

Den Minzweig im Shaker zerstoßen (2 – 3 Minzblätter zum Dekorieren aufbewahren), den I·O espresso intenso, den Kaffeelikör und den Zuckersirup hinzufügen und kräftig schütteln.

Den Mix in ein Glas geben, mit dem Champagner auffüllen und die Minzblätter dekorativ platzieren.