

Cocktails Rezepte mit Sahne

Lumumba Cocktail

Zutaten :

4 cl Brandy
16 cl Milch
Kakaopulver
Schlagsahne
Eiswürfel
Alkohol: 7%

Kategorie: Longdrink
Geschmack: aromatisch
Menge: 20 cl



Die Milch im Rührglas je nach Geschmack mit einem oder zwei Eßlöffeln Kakaopulver verrühren und kalt stellen. Den Brandy über einige Eiswürfel in ein Longdrinkglas geben, den Kakao aus dem Rührglas dazugießen und leicht verrühren. Eine Haube aus geschlagener Sahne auf den Drink setzen, mit Kakaopulver bestreuen und sofort servieren.

Zusatz Info :

Brandy 36%

"Brandy" ist die englische Bezeichnung für Branntwein und benennt in englischsprachigen Ländern auch die bei uns als Weinbrand und Cognac bekannten Produkte. Der typische Brandy kommt heute aber aus Spanien und Portugal, wo durch die Verwendung spezieller südeuropäischer Traubensorten ein besonders weicher, leicht süßlich schmeckender Branntwein erzeugt wird.