

## Cocktail Rezepte

### Cream Dream Cocktail

#### Zutaten :

3 cl Tia Maria  
2 cl Amaretto  
1 cl Galliano  
2 cl Sahne  
Eiswürfel  
Alkohol: 22%

Kategorie: Cocktail  
Dekoration: Erdbeere  
Menge: 8 cl



Die Zutaten mit einigen Eiswürfeln in den Shaker geben und kräftig schütteln. Die Mischung durch das Barsieb in eine Cocktailschale abgießen.

#### Zusatz Info :

##### Tia Maria 27%

Um die Namensgebung dieses süßlichen Kaffeelikörs, der aus Blue Mountain Coffee, Jamaica-Rum, Vanille, Kakao und verschiedenen Kräutern hergestellt wird, rankt sich eine vielleicht nicht wahre, in jedem Fall aber interessante Legende:

Auf der Flucht vor den Engländern rettete eine jamaikanische Sklavin namens Tia Maria im 17. Jahrhundert für ihre spanische Herrin unter anderem ein in der Familie seit langem gehütetes geheimes Likörrezept. Zu ihren Ehren wurde das bislang namenlose Getränk nach seiner "Retterin" benannt.

Erst in diesem Jahrhundert konnte das Rezept des Likörs so verbessert werden, daß die Lagerung von Tia Maria über längere Zeit möglich wurde. Seitdem hat sich der Kaffeelikör aus Jamaica zu einer der bekanntesten und meistverkauften Likörmarken weltweit entwickelt.

##### Amaretto 28%

Der herbsüße Amaretto ist einer der bekanntesten Liköre Italiens; er wird aus Bittermandeln, Kräutern, Vanille und Gewürzen hergestellt.

##### Galliano 35%

Der seit 1896 produzierte "Liquore Galliano" erhält seine auffallende gelbe Farbe und seinen eigenwilligen Geschmack von über 70 verschiedenen Kräutern. Er ist nicht nur durch die extravagante Flaschenform ein Blickfang jeder Bar, sondern eignet sich auch hervorragend für Mixkreationen mit Säften, Sahne und anderen Likören.