

Schneller Kaffee-Kokos-Likör

Sahniger Likör mit Batida de Coco®, Sahne, Espresso und Kuvertüre

etwa 2 Flaschen (je 500 ml)



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

- 150 g Dr. Oetker Kuvertüre
- Zartbitter
- 400 g Schlagsahne
- 120 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
- 125 ml Espresso
- 200 ml Kokoslikör, z.B. Batida de Coco®

1 Zubereiten:

Kuvertüre grob hacken. Schlagsahne mit Zucker, Espresso und Vanille-Zucker aufkochen. Kuvertüre darin schmelzen. Kokoslikör zufügen und in eine vorbereitete Glasflasche füllen. Mischung gut schütteln.

2 Bis zum Verzehr im Kühlschrank lagern. Vor dem Servieren nochmal kräftig schütteln.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Likör ist im Kühlschrank etwa 2 Wochen haltbar.