Rezept

Mokkalikör

Ein Rezept von Mokkalikör, am 28.04.2024

Zutaten

250 g	Sahne
	1/2 Vanilleschote
125 ml	Himbeergeist
1	Trichter
2 EL	Espressobohnen
125 g	dunkle Schokolade (70%)
50 ml	sehr konzentrierter Espresso
1	sterile Flasche (1/2 l)

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 1/2 l | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Die Sahne in einen Topf gießen. Espressobohnen im Mörser zerstoßen. Die Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark herausschaben. Das Vanillemark, die Schote und Espressobohnen zur Sahne geben und aufkochen. 10 Min. ziehen lassen.

2. Die Schokolade zerkleinern und in eine Schüssel füllen. Die Sahne wieder erhitzen, durch ein Sieb über die Schokolade gießen und diese unter Rühren darin schmelzen lassen. Himbeergeist und Espresso unterrühren.

3. Durch einen Trichter in eine sterile Flasche füllen und im Kühlschrank etwa 24 Std. ruhen lassen. Schmeckt pur gut zum Kaffee oder in Milchmixgetränken. Enthält ca. 9% Vol. Alkohol und ist im Kühlschrank etwa 1 Monat haltbar.