

Rezept

Orange & Dark Chocolate Alexander

Ein Rezept von Orange & Dark Chocolate Alexander, am 24.09.2023

Zutaten

(möglichst vorgekühlter) Martinichelch (15 cl)	3 cl Brandy de Jerez
2 cl Zartbitterschokoladenlikör (z. B. Mozart)	1 cl Orangenlikör (z. B. Cointreau)
3 cl Sahne	2 Tropfen Orange Bitter
Eiswürfel	1 Stück Schale von 1 Bio-Orange (ca. 4 cm lang und 2 cm breit)
Barmaß	Shaker
Barsieb	

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht

Zubereitung

1. Brandy, Zartbitterschokoladenlikör, Orangenlikör, Sahne und Orange Bitter mit 8 Eiswürfeln in den Shaker geben. Diesen fest verschließen und ca. 20 Sek. schütteln. Anschließend den Inhalt des Shakers durch das Barsieb in den Martinichelch gießen.
2. Den Glasrand mit der Innenseite der Orangenschale einreiben und die Orangenschale mit in das Glas geben. Den Drink sofort servieren.