



Café fredo de Cuba

Mit Rum und Limette

Da kommt karibisches Feeling auf: Mit Rum und Limettensaft ist dieser eisgekühlte Kaffeecocktail genau das Richtige für heiße Nächte.

Zutaten

300	ml	heißer, starker Kaffee
60-80	g	Puderzucker
4	cl	weißer Rum
2	TL	Limettensaft
6		Eiswürfel
4	EL	Sahne
1		unbehandelte Zitronenscheibe
1	TL	Kaffeepulver
		Minze zum Garnieren

Zubereitung für 2 Personen:

Den Kaffee mit dem Puderzucker gut verrühren und im Kühlschrank für mindestens 30 Minuten kalt stellen.

Den Rum und den Limettensaft zum abgekühlten Kaffee geben und vermischen. Eiswürfel grob zerstoßen und in zwei große Eiskaffeegläser geben. Die Kaffee-Rum-Mischung darüber gießen.

Die Sahne cremig aufschlagen. Vorsichtig mit einem Löffel eine Sahnehaube auf das Kaffeegemisch geben.

Für die Garnitur eine Zitronenscheibe in etwas Kaffeepulver wenden und an den Glasrand stecken. Den Kaffeecocktail nach Belieben noch mit einigen frischen Minzeblättern garnieren.

Tipp:

Etwas milder im Geschmack wird der Café fredo de Cuba, wenn Sie statt weißen Rum braunen Rum und statt Limettensaft Orangensaft verwenden. Dann erst zum Schluss mit Puderzucker süßen.