SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: service@if-bi.com Tel: +49 (0)30 28 47 00-0 Web: www.rowdybrands.de



Hazelnut Iced Cortado - Klassischer Cortado neu interpretiert

Zubereitungszeit: 3 min

Gesamtzeit: 3 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Für den Drink

60 ml doppelter Espresso aus der Rowdy Röstung Nr. 407

60 ml kalte Vollmilch

10 ml Pumpenstoß Torani Puremade Hazelnut Sirup

Eiswürfel

optional einige geröstete Haselnussstücke als Garnitur

Anleitung Schritt für Schritt:

1.

Den **Torani Puremade Hazelnut Sirup** in ein schmales, hohes Glas geben und das Glas vollständig mit Eiswürfeln füllen.

2.

Einen doppelten Espresso mit der **Rowdy Röstung Nr. 407** frisch extrahieren und direkt über die Eiswürfel gießen. Durch das schnelle Herunterkühlen bleiben die Aromen besonders klar erhalten.

3.

Die kalte Vollmilch langsam über den Espresso gießen. Das klassische 1:1-Verhältnis von Espresso und Milch bleibt dabei erhalten – ganz wie beim traditionellen Cortado.

4.

Das Getränk kurz umrühren und sofort servieren. Auf Milchschaum wird bewusst verzichtet, damit die klaren Aromen von Espresso und Haselnuss im Vordergrund stehen.

Varianten

1.

Salted Hazelnut Iced Cortado

Eine kleine Prise Meersalz oder ein Hauch **Salted-Caramel-Sirup** sorgt für zusätzliche Tiefe und hebt die Haselnuss- sowie Karamellaromen hervor.

2.

Oat Hazelnut Iced Cortado

Die Vollmilch durch einen Barista-Haferdrink ersetzen. Die natürliche Süße des Haferdrinks ergänzt die Haselnussnote und sorgt für eine besonders cremige Textur.

3.

Vanilla Hazelnut Iced Cortado

Den Haselnusssirup mit einem halben Pumpenstoß **Torani Puremade Vanilla** kombinieren. Die feine Vanillenote rundet den Espresso harmonisch ab und verleiht dem Getränk eine dezente Dessert-Charakteristik.