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




# Lavender Espresso Tonic - Espresso Tonic mit floraler Lavendelnote

**Zubereitungszeit:** 1 min

**Kochzeit:** 2 min

**Gesamtzeit:** 3 min

**Schwierigkeitsgrad:** einfach

**Portionen:** 1 Personen

## Für den Drink

1 doppelter Espresso aus der Rowdy Röstung Nr. 407, ca. 40 bis 50 ml

10 ml Torani Puremade Lavender

Eiswürfel

120 ml Tonic Water, gut gekühlt

## optional

Zitronenzeste oder essbarer Lavendel zur Garnitur

## Anleitung Schritt für Schritt:

1.

Ein großes, transparentes Glas vollständig mit Eiswürfeln füllen. Den Torani Puremade Lavender Sirup direkt über

das Eis geben.

2.

Das gut gekühlte Tonic Water langsam ins Glas geben. Möglichst vorsichtig eingießen, damit die Kohlensäure erhalten bleibt.

3.

Einen doppelten Espresso aus der Rowdy Röstung Nr. 407 frisch extrahieren.

4.

Den Espresso langsam über einen Barlöffel oder direkt über die Eiswürfel ins Glas gießen. So bleibt die charakteristische Schichtung aus Tonic und Espresso möglichst gut erhalten.

5.

Nicht umrühren. Nach Wunsch mit einer dünnen Zitronenzeste oder etwas essbarem Lavendel garnieren und direkt servieren

## Pro-Tipp & Varianten

1.

**Nicht umrühren**: Die Schichtung ist Teil des Drinks. Der Gast kann ihn vor dem ersten Schluck selbst verrühren. Für einen besonders klaren Look sollte der Espresso frisch

extrahiert und anschließend langsam aufgegossen werden.

2.

**Lavender Lemon Espresso Tonic**

Mit einem kleinen Spritzer frischem Zitronensaft ergänzen. Die zusätzliche Säure verstärkt die frische Seite von Tonic und Lavendel.

3.

**Vanilla Lavender Espresso Tonic**

Einen halben Pumpenstoß Torani Puremade Vanilla zusätzlich zum Lavendelsirup verwenden. Die Vanille macht den Drink runder und verbindet sich besonders gut mit den karamelligen Noten des Espressos.

4.

**Rosemary Lavender Espresso Tonic**

Mit einem kleinen Zweig Rosmarin garnieren. Die würzig-herbale Note setzt einen spannenden Kontrast zum floralen Lavendel.