

TA FRAM DET
BÄSTA
— FOODSERVICE —

*Proudly
presents...*

Intressanta cocktail-
& drinkrecept med
Arvid Nordquist
smaksättare.

 ARVID NORDQUIST



SPICY RASPBERRY COFFEE

- med TABASCO® Original -

”Elegant espresso-cocktail. Fyllig och bärig med mörk frukt, espresso och ett kryddigt sting – rund, oväntad och elegant.”

RECEPT

INGREDIENSER

- 0,5 cl TABASCO® Original
- 4 cl Hallonsaft
- 13 cl Bryggkaffe (ordentligt varm)
- 6 cl Vispad grade

Garnering

Ett färskt hallon på spett och riven mörk choklad.

Glas

Irish coffee-glas alt. litet vinglas.

Tillredning

1. Blanda TABASCO® Original, kaffe och hallonsaft i ett litet vinglas.
2. Skicka lättvispad grädde på drinken.
3. Garnera med ett färskt hallon på spett och riven mörk choklad.

Variant med alkoholhaltiga ingredienser

Byt ut 3 cl kaffe mot 3 cl irländsk whiskey alt. mörk rom.