



Nougat Aperitivo

mit Haselnussrand

 | ZUBEREITUNG: CA. 10 min | Für 2 Gläser

Zutaten

Für den Cocktail:

400 ml Milch
2 EL Viba Nougat Creme
1 EL Kakaopulver
3 Shots Wodka (6cl)
2 Shots Amaretto (4cl)
Crushed Eis

Für die Deko:

Nougat Creme
gehackte Haselnüsse

- 1 Milch, Nougat Creme und Kakaopulver in einen Topf geben und erwärmen, bis sich die Nougat Creme vollständig darin aufgelöst hat. Abkühlen lassen.
- 2 Auf einem Teller etwas Nougat Creme verstreichen, auf einen Weiteren gehackte Haselnüsse streuen.
- 3 Zwei Martini-Gläser zuerst in der Nougat Creme drehen, sodass der komplette Rand bedeckt ist. Anschließend mit den gehackten Haselnüssen ebenso verfahren.
- 4 Das Eis, den Alkohol und die abgekühlte Nougat-Milch in einen Cocktailshaker geben und gut schütteln. In die vorbereiteten Gläser füllen.

Tipp:

Um die Cocktails eiskalt zu genießen, können die Martini-Gläser vor dem Befüllen mit etwas Eis vorgekühlt oder einfach nach dem Dekorieren für ein paar Minuten ins Tiefkühlfach gestellt werden, bis der Cocktail fertig vorbereitet ist.