

Cooler Kaffee-Drinks für heiße Tage von Eversys

Espresso Sunrise – Sonnenaufgang im Glas



Zutaten

frischgepresster Orangensaft
Eiswürfel
doppelter Espresso

Zubereitung

Ein hohes Glas zu 2/3 mit Eiswürfeln füllen und mit frisch gepresstem Orangensaft aufgießen (Sieb benutzen). Zum Schluss einen doppelten Espresso vorsichtig über einen Teelöffel in das Glas einschenken, ohne dass sich die beiden Flüssigkeiten vermischen. Mit einem Metall- oder Glasstrohhalm bei Sonnenaufgang zum Aufwachen servieren.

Cold Tonic Brew – Perfekt für die Mittagspause oder als Feierabend-Erfrischung



Zutaten

1 Flasche Tonic Water
Eiswürfel
Cold Brew

Zubereitung (1 Liter)

100 g Kaffeebohnen (helle bis mittlere Röstung) grob mahlen und in eine große Kanne geben. Mit einem Liter kaltem Wasser aufgießen, gut verrühren und im Kühlschrank mehrere Stunden ziehen lassen. Danach durch einen Filter in eine neue Kanne abgießen. Glas zu 2/3 mit Eiswürfeln füllen und mit Tonic Water

aufgießen. Im Verhältnis 50:50 den Cold Brew dazu gießen, damit sich beide Flüssigkeiten vermischen. Mit einer Limettenspalte am Glasrand eiskalt servieren.

Fluffyccino or Frappuccino – Cremige Verführung



Zutaten

doppelter Espresso
Eiswürfel
kalte Magermilch

Zubereitung

Magermilch, Eiswürfel und doppelten Espresso in den Mixer gießen und so lange mixen, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Mit einem Barsieb in ein hohes Glas gießen und genießen.