



Espresso Martini Caramel

De Espresso Martini Caramel is dé after dinner cocktail. Deze cocktail is lekker romig, zoet en krachtig door de koffie. Door de Gecko Caramel krijgt deze traditionele likeur een verrassende twist. De kick van de wodka en het zoete van de caramel combineren perfect met deze cocktail.

Deze Espresso Martini Caramel is eenvoudig te maken. Je hebt slechts 4 ingrediënten nodig en 3 koffiebonen voor de garnering. De 3 koffiebonen hebben een symbolische betekenis en staan symbool voor gezondheid, rijkdom en geluk. Wat wil je nog meer in zo een heerlijke cocktail. Salut!

Ingrediënten

De Espresso Martini Caramel is een cocktail die geshaket wordt. De cocktail wordt in een Martiniglas geserveerd. Hierbij wordt geen ijs in het glas gedaan. Garneer de cocktail met 3 koffiebonen. De Espresso Martini Caramel bevat de volgende ingrediënten:

- [45 ml Gecko Caramel](#)
- 30 ml wodka
- 45 ml espresso
- 7 ml suikersiroop

- en wat lekkers

Methode:

1. Koel het glas voor.
2. Shake de ingrediënten met ijs (12 seconden).
3. Strain in het voorgekoelde glas.
4. Garneer met koffiebonen.