



Gecko Caramel Coffee

Gecko Caramel Coffee is een variant op de bekende Irish koffie. In plaats van de bekendste koffiecocktail bevat Gecko Caramel Coffee geen whisky maar Gecko Caramel likeur. De Gecko Caramel geeft de koffie een heerlijk zoete smaak en behoudt ook die extra kick.

Gecko Caramel Coffee is een heerlijk feestelijke cocktail om een diner mee af te sluiten. Deze koffiecocktail is makkelijk te maken met slechts 3 ingrediënten. Om hem extra feestelijk te maken garneer je de cocktail met een mooie rand van speculaas of stroopwafels met Caramelsaus, Salut!

Drink je liever een koude koffie cocktail? Probeer dan de [Espresso Martini Caramel](#)

Ingrediënten

De Gecko Caramel Coffee is een warme cocktail die opgebouwd wordt. De cocktail wordt in een Irish Coffe glas geserveerd. Als alternatief kun je ook kiezen voor een theeglas. Garneer de cocktail met stroopwafelkruimels en Caramelsaus. Om hem helemaal feestelijk te maken kun je de rand versieren met speculaaskoek. Doop de rand eerst in de caramelsaus en dan in de speculaas kruimels dopen. De Gecko Caramel Coffee bevat de volgende ingrediënten:

- [50 ml Gecko Caramel](#)
- 200 ml hete koffie
- slagroom
- garnering caramelsaus en speculaaskoek

Methode:

1. Verwarm het glas voor.
2. Garneer eventueel het glas met caramelsaus en speculaaskruimels.
3. Schenk de Gecko Caramel onder in het glas.
4. Giet de hete koffie erbij.
5. Spuit de slagroom er bovenop.
6. Garneer met caramelsaus en koekkruimels.