


# Espresso martini

Przepis na klasyczny koktajl z dodatkiem espresso

 Ilość porcji: 2

 Czas przygotowania: 10

## Składniki

- 100 g z cukru pudru
- lód
- 100 ml wódki
- 50 ml świeżo zaparzonej kawy espresso
- 50 ml likieru kawowego np. Kahlua
- 4 ziarna kawy opcjonalnie
- 



## Wykonanie:

Umieść cukier puder w małym rondelku na średnim ogniu i wlej 50 ml wody. Wymieszaj i doprowadź do wrzenia. Wyłącz ogień i pozostaw mieszaninę do ostygnięcia. Umieść 2 kieliszki do martini w lodówce, aby się schłodziły.

Gdy syrop z cukru pudru będzie już zimny, wlej 1 łyżkę do shakera koktajlowego wraz z garścią lodu, wódką, espresso i likierem kawowym. Wstrząśnij, aż zewnętrzna strona shakera będzie lodowato zimna.

Przelej do schłodzonych kieliszków. Udekoruj każdy kieliszek ziarnami kawy.