



Cocktails op basis van Tiramisulikeur



De Tiramisulikeur van "Den gouden haan" is een zachte likeur op basis van eigeel, amaretto en koffie . Kan puur worden gedronken, on the rocks of verwerkt in een cocktail of geserveerd op roomijs.

Cocktails voor 4 personen

Orange lady

Ingrediënten

Tiramisulikeur van "Den gouden haan"	80 ml
Mandarijn likeur	40 ml

Afwerking

Partjes mandarijn	8 st
Ijsblokjes	12 st
Roomijs bolletjes	4 st

Bereidingswijze

Neem een Cocktailglas van "Den gouden haan", vul met ijsblokjes en doe er de Tiramisulikeur en de mandarijnlikeur in.

Voor de afwerking doe er de mandarijn bij en serveer met een bolletje roomijs.

Tiramisu koffie bom

Ingrediënten

Tiramisulikeur van "Den gouden haan"	200 ml
Koffielikeur	70 ml
Room	50 ml

Afwerking

Cacaopoeder	10 g
Rietje	4 st

Bereidingswijze

Giet onderaan een wijnglas wat koffielikeur, hierop de Tiramisulikeur van "Den gouden haan". Afwerken met opgeklopte room, een rietje en cacao poeder.

Tiramisu Latini

Ingrediënten

Tiramisulikeur van "Den gouden haan"	150 ml
Vanille vodka	150 ml
Chocolade likeur	60 ml

Afwerking

Chocolade stukjes	4 st
Gemalen kaneel	

Bereidingswijze

Shake de Tiramisulikeur van "Den gouden haan", de vodka en de chocolade likeur goed.

Neem een ijskoud Cocktailglas van "Den gouden haan".

Serveer, als afwerking doe er de schafels van chocolade en kaneel poeder op.