



NITRO COFFEE CAIPIRINHA

FÜR DEN ISI NITRO 1 L



Rezept

VON SANDRO
ROTH

ZUTATEN

- ½ Limette
- 10 ml** Sirup (je nach Geschmack zb. Hibiskus- oder Rohruckersirup)
- 1** Prise Salz
- 60 ml** Cachaça oder weißer Rum
- 80 g** Nitro Cold Brew oder Filterkaffee (20 g Kaffee auf 100 g Wasser gibt ca. 80 g Kaffee)

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in den iSi Nitro füllen und für etwa 30 Min. in den Kühlschrank stellen. Vor jedem Genuss kommen die Gläser ins Gefrierfach.

Zwei iSi Nitro-Kapsel aufschrauben, 8 x schütteln. Die Tülle leicht schräg an der Glaswand ansetzen, den Hebel durchdrücken und direkt ins Glas servieren. Fertig und genießen!

→ **Tipp:** Den Kaffee etwas stärker brühen als für einen normalen Filterkaffee den man einfach so genießt. Für ein besonders intensives Geschmackserlebnis eine zweite iSi Nitrokapsel verwenden.

Freude am Kochen!