



GENERELL

Kaffe Karlsson

Kock: **Monika Österheim** Tid: **10 min** Portioner: **1**

Åh så gott! En varm kaffedrink med Baileys, apelsinlikör och grädde, toppad med riven choklad med apelsinkrokant. Sitter fint efter middagen när det får vara lite lyxigt.

Fler recept finns på Baileys hemsida. Det här är skapat av duktiga matskribenten Cassandra Lundgren från Fine Day. På hennes sida hittar du flera drömgoda kaffedrinkar med Baileys.

Baileys är en gräddlikör och får sin silkeslena smak av grädde, irländsk whisky, kakao och vanilj. Vill du göra en egen baileys-liknande likör kan du kika på mitt recept Sipping Cream.



INGREDIENSER



- 1 cl apelsinlikör
- 4 cl baileys original irish cream
- 1 st kopp starkt kaffe

Dekoration

- 1 dl vispad grädde smaksatt med baileys
- choklad med apelsinkrokant

GÖR SÅ HÄR

- 1** Häll först i apelsinlikör i glaset, sedan Baileys och fyll på med kaffe. Toppa med grädde smaksatt med Baileys och dekorera med riven choklad med apelsinkrokant. Serveraden varma drinken direkt.