



## Espresso Martini

### Ingredienser

- ♥ 40 ml espresso
- ♥ 40 ml vodka
- ♥ 30 ml kaffelikør (f eks Kahlua)
- ♥ 30 ml sukkerlake (se tips)
- ♥ en liten neve isbiter

### Pynt:

- ♥ 3 kaffebønner



### Fremgangsmåte

*Både sukkerlaken og kaffen bør være laget klart og avkjølt i forveien (se tips).*

*Glassene bør også kjøles ned i forkant. Sett dem i fryseren en stund eller fyll dem opp med isbiter mens du lager drinkene.*

Ha isbiter i shakeren. Tilsett espressokaffe, vodka, kaffelikør og sukkerlake.

Shake drinken kraftig til du etter hvert hører mindre lyd fra isbitene (dette er et tegn på at det har dannet seg skum inni shakeren).

Sil drinken sakte over i et martiniglass (silen trengs for at du ikke skal få isbitene med i glasset). Du vil se at kaffeskummet automatisk legger seg på toppen av den mørke kaffedrinken.

Legg 3 kaffebønner på skummet til pynt.

### Tips

? **Sukkerlake** (på fagspråket kalt "*Simple syrup*") lages med like deler vann og sukker, og brukes i mange forskjellige type drinker. Smak deg til med hensyn til mengden alt etter hvor søt du liker drinken.

♥ Sukker og vann (for eksempel 2 dl av hver) has i en liten kjele og gis et raskt oppkok slik at sukkeret løser seg opp helt. Avkjøl sukkerlaken og hell den gjerne på en flaske eller kanne som oppbevares i kjøleskapet frem til bruk. Det lønner seg å lage sukkerlaken klar i god tid i forveien slik at sukkerlaken kan avkjøles og bli helt kald før du bruker den i drinker.

♥ Bruk helst sterk, nylaget espresso. Alternativt kan du bruke vanlig, sterk kaffe. Husk at det er koffein i kaffe, så denne drinken egner seg godt som en oppkvikkende drink, men ikke like godt rett før leggetid. Bruk eventuelt koffeinfri kaffe hvis du er ømfintlig for koffein.

♥ Denne drinken bør lages én om gangen for du trenger litt plass i shakeren til ristingen. Hvis shakeren er for full, danner det seg ikke like bra kaffeskum.

♥ Pass på at du får med deg skummet som ligger i bunnen av shakeren når du heller drinken i glasset.

♥ Alkoholholdige drinker er for voksne og må nytes med måte. Drinker skal selvsagt aldri serveres til mindreårige.

♥ Ønsker du å lage en alkoholfri drikk med kaffeskum, anbefaler jeg deg å sjekke ut [Dalgona iskaffe](#).

© 2004 - 2024: Det søte liv. [Med alle rettigheter](#).

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/espresso-martini>