1 Mangostin-Velvet

Zubereitung

Die Sahne steif schlagen. Kokosmilch, Kokossirup, Rum und Kaffeelikör (ich nehme Kahlua, wegen des Vanillearomas) miteinander verrühren und leicht erwärmen, damit der Espresso nicht so schnell kalt wird. Den Espresso anschließend unterrühren und alles in ein großes Cappuccinoglas geben.Die Mischung mit der Schlagsahne bedecken und mit Kokosraspeln garnieren.Wer es besonders süß mag kann gesüßte Kokosmilch nehmen.

Zutaten

4 cl	Kokosmilch
2 cl	Kokossirup
2 cl	Myer's Rum
2 cl	Kaffeelikör
80 ml	Espresso
2 EL	Sahne
18 cl	