

# AMARULA FLAMED VANILLA COCKTAIL

## ZUTATEN:

10 cl Amarula

5 cl Sahne

4 cl Vanille-Sirup

Eiswürfel

Für die Vanille-Baiserhaube:

1 Eiweiß

1,5 EL Zucker

1/2 Vanilleschote, ausgekratzt

## ZUBEREITUNG:

Den Amarula mit der flüssigen Sahne und dem Vanille-Sirup gut vermischen. Für die Baiser-haube das Eiweiß in eine Schüssel geben und steif schlagen. Dann nach und nach Zucker hinein rieseln lassen und das Mark der Vanilleschote hinzugeben. So lange mit dem Handrührgerät rühren, bis das Eiweiß steif ist. Den Amarula-Vanille-Cocktail in zwei Gläser füllen und mit Eis auffüllen. Dann einen Klecks Vanille-Baisermasse auf den Cocktail geben und leicht flambieren.

[/dkpdf-columns]