



KARMELLO

Zutaten:

- 2 cl [Asbach 8 Jahre](#)
- 2 cl Creme de Cacao
- 2 cl Espresso
- 1,5 cl Riemerschmid Bar-Sirup Karamell

Zubereitung:

Alle Zutaten im Shaker auf Eis shaken und ins Gästeglas absieben.

Garnitur:

halbgeschlagener, karamellisierter Sahnespiegel, Asbach-Kugel

Rezept Asbach-Kugel (ca. 40 Stück):

- 125 g Butter
- 250 g Puderzucker

- 200 g Zartbitter-Kuvertüre
- 100g geschälte, gemahlene Mandeln
- 3 EL [Asbach](#)
- 150 g Schokostreusel

Zubereitung:

Butter schmelzen und Puderzucker einrühren. Kuvertüre zerkleinern und im Wasserbad schmelzen und danach mit der Buttermasse vermengen. Mandeln und Asbach unterrühren. 30 min. kaltstellen und dann mit einem Teelöffel walnussgroße Stücke abstechen, mit kühlen Händen zur Kugel formen und in den Schokostreuseln wälze. Mindestens 3 – 4 Stunden mit Klarsichtfolie abgedeckt kaltstellen (besser: über Nacht) und durchziehen lassen.