



cocktail au chocolat et au Bailey's



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

100 grammes de chocolat noir (extra)

glaçons

120 ml de wodka

60 ml de liqueur de café

60 ml de baileys

30 ml de crème

Méthode de préparation

- 1.** Mettez le chocolat dans une tasse. Laissez-le fondre au micro-onde pendant 30 à 60 secondes (vérifiez toutes les 10 secondes). Le chocolat doit être liquide.
- 2.** Prenez deux verres à cocktail et inclinez-les. Versez une fine couche de chocolat dans le verre en le faisant tourner, essayez de créer une spirale. Laissez le chocolat se figer.
- 3.** Remplissez un shaker à cocktail de glaçons et ajoutez le reste des ingrédients. Secouez vigoureusement le shaker pendant 15 secondes. Versez le mélange dans des verres à cocktail.