
Kawa po irlandzku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2433 razy.

Bierzemy łyżeczkę cukru (tak na oko). Sypimy do kieliszka, kieliszek podgrzewamy nad lampką spirytusową. Cukier zaczyna się karmelic. Jak się stopi, dolac whisky. Uwaga - kieliszek nie może być bardzo gorący, bo pęknie. Jak już whisky się z cukrem pomiesza, to nalac mocnej kawy (coś espresso chyba) i na wierzch słodka, bita śmietana. Najtrudniejsze jest to topienie cukru, a poza tym, poza śmietaną, można wrzucić garstkę lodów waniliowych.

From: Jacek Kijewski <jacek@softomat.com.pl>

Co do cukru mogę się zgodzić, że jest to dobry pomysł, jednak ja zwykle używam cukru, który w Szwecji nazywają Faryna, przypuszczam że jest to jakiś polprodukt czegoś co potem staje się cukrem. Wygląda tak jak cukier kryształ (prawie) ma natomiast brązową barwę. Jeśli chodzi o Whisky to żeby to była prawdziwa Irish Coffee to i whisky musi być irlandzka (co prawda PRAWDZIWA whisky jest tylko szkocka, lecz nie wiem jak na ten temat mówią Irlandczycy), najlepiej James Jameson. Jednak można dodać praktycznie trunku z każdego kraju gdzie jest on produkowany, i w zależności od tego dostaniemy różne kawy. Jeśli dodamy prawdziwego szkocka otrzymamy Scotch Coffee. Można też spróbować wariant z rumem, jeśli jest on z Jamajki, otrzymamy Jamajcan Coffee :)))

Pozdrowienia

PS. Przepraszam wszystkich za wszystkie literówki :))))))

From: Wojciech Gawrys <>wgawry@sgh.waw.pl>

Tj. pewnie jest to cukier nierafinowany, ponoć lepszy i zdrowszy. Ten w białych kryształkach jest tak naprawdę trucizna... W Polsce praktycznie ten brązowy jest nie do kupienia...

No, palem z Johnym Walkerem, nie jestem aż takim purystą, żeby się czepiać gatunku. Natomiast Dark Whisky zdecydowanie NIE nadaje się. Tj. ze względu na zawartą w niej politurę (joking) można nią malować meble...

From: Jacek Kijewski <jacek@softomat.com.pl>