Kawa po irlandzku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2672 razy.

Bierzemy lyzeczke cukru (tak na oko). Sypiemy do kieliszka, kieliszek podgrzewamy nad lampka spirytusowa. Cukier zaczyna sie karmelic. Jak sie stopi, dolac whisky. Uwaga - kieliszek nie moze byc bardzo goracy, bo peknie. Jak juz whisky sie z cukrem pomiesza, to nalac mocnej kawy (cos espresso chyba) i na wierzch slodka, bita smietane. Najtrudniejsze jest to topienie cukru, a poza tym, poza smietana, mozna wrzucic galke lodow waniliowych.

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

Co do cukru moge sie zgodzic, ze jest to dobry pomysl, jednak ja zwykle uzywam cukru, ktory w Szwecji nazywaja Faryna, przypuszczam ze jest to jakis polprodukt czgos co potem staje sie cukrem. Wyglada tak jak cukier krysztal (prawie) ma natomiast brazowa barwe. Jesli chodzi o Whisky to zeby to byla prawdziwa Irish Coffee to i whisky musi byc irlandska (co prawda _PRAWDZIWA_ whisky jest tylko szkocka, lecz nie wiem jak na ten trunek mowia Irlandczycy), najlepiej James Jameson. Jednak mozna dodac praktycznie trunku z kazdego kraju gdzie jest on produkowany, i w zaleznosci od tego dostaniemy rozne kawy. Jesli dodamy prawdziwego szkota otrzymamy Scotch Coffee. Mozna tez sprobowac wariant z rumem, jesli jest on z jamajki, otrzymamy Jamajcan Coffee :)))

Pozdrowienia

PS. Przepraszam wszystkich za wszystki literowki :))))))

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

Tj. pewnie jest to cukier nierafinowany, ponoc lepszy i zdrowszy. Ten w bialych krysztalkach jest tak naprawde trucizna... W Polsce praktycznie ten brazowy jest nie do kupienia...

No, pilem z Johnym Walkerem, nie jestem az takim purysta, zeby sie czepiac gatunku. Natomiast Dark Whisky zdecydowanie NIE nadaje sie. Tj. ze wzgledu na zawarta w niej politure (joking) mozna nia malowac meble...

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