
Coffee nogg

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1938 razy.

Porcja dla 2 osob.

40 ml koniaku,

20 ml likieru kakaowego,

200 ml kawy czarnej, mocnej, swiezo zaparzonej,

20 ml smietanki,

1 lyzeczka czekolady w proszku,

1 lyzeczka cukru pudru,

1 zoltko,

galka muszkatołowa.

1. Zoltko ubic trzepaczka, dodawac porcjami smietanke i ubijac dalej az do

otrzymania pieniacej sie, jednorodnej masy.

2. Kawe wlac do rondelka, wlac tez koniak i likier, wsypac cukier puder i czekolade w proszku. Rondelek postawic na malym ogniu i podgrzewac ciagle mieszajac. Nie wolno dopuscic do zagotowania sie mieszaniny.

3. Gotowy napoj przelac do wygrzanych wczesniej szklanek z uchem. Na wierzch

napoju nalozyc zoltko ubite ze smietana i posypac swiezo utarta galka muszkatołowa.

4. Podawac rano jako napoj wzmacniajacy lub w poludnie miedzy posilkami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 19 "Koktajle", strona 48.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)