

Ledové cappuccino

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vychlazené espresso 4 šálek
- mléko 120 ml
- cukr 4 lžíce
- led 8 kostka

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Čerstvě uvařené espresso necháme pořádně vychladit
2. Kávu s cukrem a kostkami ledu dáme do nádoby mixéru a mixujeme tak dlouho, dokud se led nerozdrťí na drobné kousky
3. Nalijeme do sklenic a do každé z nich přilijeme napěněné mléko (v domácích podmínkách našleháme mléko tak, že ho zprudka ohříváme v menším hrnci a ručním šlehačem mléko promixováváme, tím nám vznikne dostatek pěny).

Doporučení:

Ledové cappuccino můžeme ozdobit kakaem či skořicí.

Poznámka:

Místo našlehaného mléka můžeme použít šlehačku.

Poznámka:

kdo nemá rád moc sladké, dá míň cukru