

Frappe de Paris

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 1

- Skořice 2 ks
- Smetana 150 ml
- Silná káva 600 ml
- Nové koření 4 ks
- Hřebíček 4 ks
- Strouhaná čokoláda 1 ks
- Cukr 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Francie

Počet porcí: 1

Postup:

Uvaříme velmi silnou kávu, nalijeme ji do džbánu a přidáme skořici, hřebíček a nové koření. Džbán včetně obsahu postavíme alespoň na hodinu do chladničky.

Po ochlazení obsah džbánu nalijeme přes sítko do mixéru. Přidáme smetanu, kostky ledu a cukr. Mixujeme, dokud se přísady nespojí a nezpění. Nalijeme do vychlazených sklenic a posypeme nastrouhanou čokoládou.

Frappe de Paris servírujeme s brčkem dříve, než opadne pěna.