

Studený irský kávový krém

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 10

- Bramborový škrob 15 g
- Cukr 180 g
- Whisky 70 g
- Smetana 150 g
- Žloutek 6 ks
- Vařená silná káva 100 g
- Šlehačka 1 ks
- Kávové zrno 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Irsko

Počet porcí: 10

Postup:

Silnou kávu provaříme s 80 g cukru. Odendáme a vlijeme whisky. Žloutky utřeme se zbytkem cukru, přidáme škrob a dobře promícháme, ať nemáme hrudky. Pomaličku přidáváme kávu a přivedeme za stálého míchání k varu. Jakmile nám krém zhoustne, odendáme a necháme vychladnout přikryté folií.

Smetanu si našleháme a po lžících jí zlehka přimícháváme do kávové směsi. Kávový krém přendáme do malých šálků či skleniček a necháme na hodinku v lednici.

Studený irský kávový krém po vychladnutí ozdobíme šlehačkou a kávovým zrníčkem, můžeme podávat přátelům při posezení. Irský kávový krém není vhodný pro děti.

