

Káva s chutí pomeranče

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- šlehačka na ozdobu 1 ks
- překapaná nebo instantní káva 1 dl
- cukr krystal na ozdobu 1 špetka
- pomerančový sirup 25 cl
- mletá káva na ozdobu 1 lžička
- polotučné mléko 1 dl
- čerstvý pomeranč na ozdobu 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Připravíme si vyšší sklenice, nejlépe z čirého skla. Okraj sklenice potřeme slaboulinkou vrstvou nutely, salka nebo kondenzovaného mléka a obalíme ve směsi cukru krystal a trošce mleté kávy. Sklenice tak na okraji získá velmi efektní krustu, která je navíc i dobrá. Nevýhodou je, že nyní musíme do sklenice všechno nalévat velice opatrně přes lžičku, aby se krusta nepoškodila.

Na dno nalijeme zhruba čtvrt deci pomerančového sirupu. Nejlepší je Sunquick, který je koncentrátem ze skutečných pomerančů, ale je taky trošku dražší. Použít ale můžeme libovolný jiný pomerančový sirup. Na něj nalijeme opatrně přes lžičku deci mléka a poté deci překapané (nebo instantní) kávy.

Tak, aby se káva s mlékem moc nepomíchaly a sklenice byla pěkně vrstevnatá. Nahoru přidáme šlehačku posypanou mletou kávou a přízdobu z čerstvého pomeranče.

Káva je skutečně vynikající a přitom na přípravu poměrně jednoduchá. V létě ji servírujeme jako ledovou kávu pro osvěžení s kostkou ledu, v zimě pro zahřátí můžeme místo sirupu použít pomerančový likér.