

Káva s Ruskou zmrzlinou

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- šlehačka 1 ks
- rozpustná káva 1 lžička
- skořice mletá 1 špetka
- cukr krupice 1 lžička
- Ruská zmrzlina 0.5 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Do čtvrtlitrového hrnečku z varného skla nasypeme 1 vrchovatou lžičku rozpustné kávy, například Nescafé Classic a lžičku cukru.

Ruskou zmrzlinu rozpůlíme a sundáme z ní oplatku. Jednu půlku vložíme do hrnečku s připravenou kávou. Kávu se zmrzlinou přelijeme horkou, ale ne vroucí vodou. Hrneček vodou nesmíme naplnit celý. Musíme počítat s tím, že se zmrzlina pomalu rozpustí a musí nám zbýt i místo na šlehačku.

Zalitou kávu ozdobíme šlehačkou a oplatkou z Ruské zmrzliny, posypeme skořicí.

Použít můžeme šlehačku ve spreji, ale více doporučuji šlehačku ušlehanou ze smetany ke šlehání. Je hustší a chutnější než šlehačka ve spreji a dodá kávě s Ruskou zmrzlinou výbornou chuť.