

Caffé Brulot

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- hřebíček 2 ks
- pomerančová kůra 1 ks
- cukr kostka 1 ks
- citronová kůra 1 ks
- horká černá káva 1 ks
- koňak 5 cl
- celá skořice 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Francie

Počet porcí: 1

Postup:

Café Brulot připravujeme tak, že v šálku z varného skla nahřejeme koňak.

Přidáme spirálu citronové a pomerančové kůry, hřebíčky, skořici a kostkový cukr. Necháme společně louhovat. Jakmile je vše vylouhované, zahřejeme a necháme chvíli ustát.

Pak přilijeme horkou kávu, nejlépe scezenou a necháme ještě chvíli prohřát.

Café Brulot ihned podáváme.