

Frappe Café De Paris

Kategorie: Nealkoholické nápoje

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: mnap

Suroviny

6 dl káva silná

2 ks skořice

4 ks hřebíček

4 nové koření

15 cl smetana

cukr podle chuti

Postup

Uvaříme velmi silnou kávu, asi dvakrát silnější než obvykle. Nalijeme 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 hoblinkami nastrouhané čokolády. Servírujeme s brčkem dřív, než opadne pěna.

kategorie: nealko

příprava: tepelná příprava