

GRÜNHUT

РЕЦЕПТЫ КОФЕ



Кофе по-голландски

Кофе – 150 мл; яичный ликер – 30 мл; взбитые сливки – 20 мл; тертый шоколад – 5 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В чашку налить кофе, добавить ликер. Сверху положить взбитые сливки и посыпать тертым шоколадом.



Кофе по-вальдостански

Эспрессо – 100 мл; красное вино – 30 мл; граппа – 20 мл; цедра лимона – 5 г; сахар – 15 г; корица – 1 шт.; звездика – 3 шт.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Все ингредиенты смешать и нагревать на среднем огне до полного растворения сахара. Затем снять с огня и разлить по чашечкам.



Кофе по-венски

Кофе – 150 мл; взбитые сливки – 20 мл; тертый шоколад – 20 г; сахар; ваниль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В свежесваренный кофе добавить сахар, сверху выложить взбитые сливки и посыпать шоколадом.



Кофе коретто

Эспрессо – 150 мл; граппа – 20 мл

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В свежесваренный кофе добавить граппу и перемешать.



Кофе глясе по-итальянски

Американо – 150 мл; мороженое – 150 г; тертый шоколад – 20 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Свежеприготовленный кофе немного остудить, затем налить в высокий бокал. Сверху выложить мороженое и посыпать тертым шоколадом.



Ирландский кофе

Эспрессо – 150 мл; ирландский виски – 40 мл; коричневый сахар – 25 г; взбитые сливки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В подогретый бокал выложить коричневый сахар, налить виски и кофе и перемешать. Сверху выложить взбитые сливки.



Кофе по-сицилийский

Эспрессо – 150 мл; сок лимонный – 20 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В свежесваренный кофе добавить лимонный сок и перемешать.



Кофе по-датски

Эспрессо – 150 мл; ром темный – 15 мл; сахар – 5 г; корица; зефир

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В эспрессо добавить ром, сахар, корицу. Поставить на огонь, и довести до кипения, после чего оставить на 1 час. Затем кофе снова подогреть и подавать вместе с зефиром.