



RECEPT

KÓKUSZTEJES JEGESKÁVÉ KÁVÉS JÉGKOCKÁKKAL

Élvezze a nyári szünetet a L'OR ESPRESSO kávéval és a kávé jégkockákkal készített finom, kókusztejes jegeskávéval. Egy ital, ami eltér a szokásostól!

HOZZÁVALÓK (KÉT FŐ RÉSZÉRE):

- 2 csésze L'OR ESPRESSO Ristretto
- 400 ml kókusztej
- 1 evőkanál vaníliakivonat
- 2 - 4 evőkanál méz, juharszirup vagy kókuszcukor

KÁVÉS JÉGKOCKA

- 2 csésze L'OR ESPRESSO Lungo Profondo
- 3 evőkanál kakaópor
- 1 evőkanál méz vagy juharszirup

ELKÉSZÍTÉSI IDŐ:

 **20** perc + egy éjszakán át
tartó pihentetés

L'OR ESPRESSO FAJTÁK



ELKÉSZÍTÉS KÁVÉS JÉGKOCKA

01.

Készítsen két csésze L'OR ESPRESSO Lungo Profondo kávé.
Használjon két kapszulát, ügyeljen, hogy
hosszú kávéhoz való kapszulát használjon,
ne eszpresszóhoz valót.

02.

Öntse össze a kávé, a kakaóport, mézet (vagy juharszirupot...) egy mérőpohárba, és habverővel keverje össze a hozzávalókat, amíg egységes keveréket nem kap.

03.

A keveréket egy vagy két jégkockatálcába oszlassa el,
majd helyezze a fagyasztóba.

ELKÉSZÍTÉS JEGESKÁVÉ KÓKUSZTEJJEL

01.

Keverje össze a kókusztejet a vaníliakivonattal és a mézzel
(vagy juharsziruppal/kókuszcukorral) egy kis
edényben, és óvatosan forralja fel.

02.

Hagyja a keveréket 3-4 percig melegedni, majd kapcsolja
ki a tüzet. Fedje le az edényt és vegye le a tűzről.
Az elegyet hagyja hűlni 10-15 percig.

03.

Öntse az elegyet egy üveggancsóba és tegye a hűtőbe.

04.

Készítsen két pohár L'OR ESPRESSO Ristretto kávé,
és engedje lehűlni szobahőmérsékletre.

05.

Töltsön meg egy nagy poharat a kávé jégkockákkal,
és adjon minden pohárhoz egy csésze kávé.
Adja hozzá a kókuszkeveréket is, ízlés szerint.

06.

Tálalja szívószállal és élvezze!