

Cappuccino

Sastojci

- 2 veće šolje skuvane crne kafe
- po 1 šoljicu mlijeke i slatke pavlake
- malo strugane čokolade ili kakaa u prahu

Priprema

U šolje sipajte vruću crnu kafu, zatim umućeno mlijeke i pavlake i pospite čokoladom ili kakaom.

Cappuccino

Obrok: Pice

Kompleksnost: Jednostavno

Vreme spremanja: Ispod 30 minuta

Vrsta: Kafa

Kafa rojal

Sastojci

- šolja kafe
- 10-15 ml burbona
- 1-2 kocke šećera

Priprema

Iznad šolje vruće kafe stavite šećer u kašiku. Sipajte burbon preko šećera, tako da se kocke natope. Pažljivo zapalite natopljeni šećer i pustite da izgori. Promešajte i služite.

Kafa rojal

Obrok: Pice

Kompleksnost: Jednostavno

Vreme spremanja: Ispod 30 minuta

Vrsta: Kafa

Ledeni cappuccino

Sastojci

- 1,7 l kuvane crne kafe
- 60 mlobičnog šećemog sirupa
- 250 ml mleka

Ledeni cappuccino

Obrok: Pice

Kompleksnost: Jednostavno

Vreme spremanja: Ispod 30 minuta

Vrsta: Kafa

Priprema

Šećem i sirup možete da napravite tako što ćete pomешati jednaku količinu šećera i vode i kuvati dok ne dobije gustinu sirupa (oko 5 minuta).

Dodajte sirup u kafu i mešavinu držite u frižideru do služenja. Dodajte mleko. Služite preko leda.

Irska kafa

Sastojci

- 1 kašičica šećera (mada, kao i u ostalim receptima, stavite onoliko šećera koliko želite da bude slatko)
- 1 doza viskija (5 ml) - trebalo bi da bude irski :)
- 2/3 šolje jake kafe
- 1/4 šolje šlaga

Irska kafa

Obrok: Pice

Kompleksnost: Jednostavno

Vreme spremanja: Ispod 30 minuta

Vrsta: Kafa

Priprema

Zagrijte čašu toplom vodom. Prosipite je i u čašu stavite kašičicu. Sipajte šećer, viski i kafu i promešajte da se šećer rastvori. Ostavite kašičicu u čaši. Zatim stavite šlag na vrh i pustite da sklizne niz zadnju stranu kašičice. Posle ovoga možete ešati. Šlag će napraviti sloj deo 1 cm.

Icecaffe

Sastojci

- 4 kugle sladoleda
- 2 šolje hladne jake crne kafe
- pola šolje slatke pavlake
- malo strugane čokolade
- 2 štapića vafla

Priprema

Za ledenu kafu potrebne su visoke čaše. Stavite u dve čaše po dve kugle sladoleda, prelijte dobro ohlađenom kafom, šlagom i struganom čokoladom. Ubacite slamčicu i vafl.

Icecaffe

Obrok: Pice

Kompleksnost: Jednostavno

Vreme spremanja: Ispod 30 minuta

Vrsta: Kafa

Mokaccino

Sastojci

- pola litra mleka
- 100 g čokolade
- 2-3 kašičice instant kafe
- šlag po ukusu

Mokaccino

Obrok: Pice

Kompleksnost: Jednostavno

Vreme spremanja: Ispod 30 minuta

Vrsta: Kafa

Priprema

Stavite mleko da provri i umешajte usitnjenu čokoladu da se otopi (drugi način je da posebno otopite čokoladu i dodate u vruće mleko). Dodajte instant kafu. Sipajte u čaše i prekriti šlagom.

Moka

Sastojci

- moka sirup
- espresso , ili jača črna kafa
- vrelo mleko
- kakao u prahu
- šlag

Priprema

Prekrijte dno šolje moka sirupom . Zatim dodajte espresso/kafu i dodajte mleka po želji.
Prekrijte šlagom i pospite kakao u prahu .

Moka

Obrok: Pice

Kompleksnost: Jednostavno

Vreme spremanja: Ispod 30 minuta

Vrsta: Kafa