



*Така різна
смачна кава*

Французька крем-кава на 2 персони



Інгредієнти:

- 250 мл молока
- 3 столові ложки цукру
- 2 столові ложки вершків
- 200 мл звареної міцної кави

Спосіб приготування:

- Молоко з цукром доведіть до кипіння
- Зніміть молоко з вогню і влийте в нього вершки
- Енергійно збийте, а потім долийте до попередньо приготовленої міцної кави
- Все перемішайте і розлийте по чашках



Кава з лимоном на 2 персони



Інгредієнти:

- 2 чашки звареної кави середньої міцності
- 2 кружальця лимона

Спосіб приготування:

Перевага рецепту – простота і швидкість приготування.

В чашки для кави покладіть кружальця лимона, розрізане на 4 частини, або дрібно нарізану лимонну скоринку.

Залийте попередньо звареною кавою вже з цукром, доданим за смаком. Зачекайте 3 хвилини – і подавайте на стіл.



Кава з вишнею на 2 персони



Інгредієнти:

- 2 чашки звареної кави
- 3 столові ложки шоколадного сиропу
- 2 столові ложки соку темної вишні
- ¼ чашки збитих підсолоджених вершків
- 1 столова ложка тертого шоколаду
- 4 зацукровані вишні

Спосіб приготування:

Перемішайте попередньо зварену каву, шоколадний сироп та вишневий сік. Розлийте по двох підігрітих кавових чашечках. Зверху прикрасьте тертим шоколадом та вишеньками



Кава зі спеціями на 2 персони



Інгредієнти:

- 200 мл води
- 1 чайна ложка з горкою натуральної кави
- 4 гвоздики
- 4 горошинки чорного духмяного перцю
- $\frac{1}{2}$ чайної ложки меленої кориці

Спосіб приготування:

Покладіть гвоздику і перець у воду та кип'ятіть 10 хвилин на маленькому вогні. Зваріть каву з цукром та залийте приготовленим відваром. Зверху посипте корицею.



Шоколадно-кавове фондю на 2 персони



Інгредієнти:

- 1 плитка молочного шоколаду
- 4 столові ложки згущеного молока
- 3 столові ложки кон'яку
- 1 столова ложка натуральної кави
- Свіжі фрукти або шматочки бісквітного чи медового коржа

Спосіб приготування:

Тонко наріжте або натріть шоколад. Візьміть маленький казанок, який можна бути подати на стіл, поставте його на слабкий вогонь і розтопіть у ньому шоколад зі згущеним молоком. Додайте туди ж кон'як і попередньо зварену каву. Подавайте на стіл в цьому ж казанку. Оскільки кава швидко холодне, то краще її поставити на підставку зі свічкою.

Це фондю найкраще смакує зі шматочками фруктів.



А яка кава вам найбільше
до вподоби?

