



Irish Coffee:

Menge	Zutaten
2 TL	brauner Zucker (braunen Zucker verwenden)
8 cl	Whiskey (ca.4 TL)
1 Pckg	Vanillezucker
1 Pckg	Sahne (geschlagen)
2 Portionen	starken aromatischen Kaffee
1 paar	Kaffeebohnen zur Dekoration
2 Stück	Irish Coffee Gläser

Zubereitung:

1. Zuerst müssen wir den Zucker in einem extra Glas mit dem Whiskey vermischen. Solange rühren, bis sich der gesamte Zucker im Whiskey aufgelöst hat.
Man kann auch dazu den Whiskey etwas erwärmen, damit es einfacher geht. Aber auf keinen Fall den Alkohol auskochen lassen.
2. Kaffee für 2 Portionen kochen, dabei aromatischen Kaffee verwenden.
3. In der Zwischenzeit die Sahne mit dem Vanillezucker schlagen, bis eine dickflüssige Konsistenz erreicht ist.
4. Die Whiskey-Zucker-Mischung in ein Irish-Coffee Glas geben und mit dem frisch gebrühten Kaffee aufgießen.
5. Nun die kalte Sahne über einen umgedrehten Löffel in das Glas rinnen lassen.
Die Menge je nach Geschmack variieren.
6. Den Irish-Coffee heiß servieren. Normalerweise wird der Irish-Coffee ohne Löffel serviert, da der heiße Kaffee durch die kalte Sahne getrunken wird.
7. Ich jedoch habe die Sahne noch ganz steif geschlagen und den Irish-Coffee noch eine Sahnekrone verpasst. Darum serviere ich den Kaffee mit Löffel.
8. Kaffeebohnen als Deko darüber streuen und VIOLA fertig ist unser Irish Coffee.
Eure Gäste werden begeistert sein.



Lucina's Tipps:



Damit der Geschmack harmonisch bleibt, verwende etwa 30 bis 40 ml Whiskey pro 90 bis 100ml Kaffee.

Die verwendeten Gläser sollten hitzebeständig sein, da der Kaffee heiß eingefüllt wird.

Irish Coffee schmeckt besonders gut zu meinem Irish Coffee Cream Gugelhupf!



*Ich wünsche euch gutes Gelingen und
guten Appetit!!*

Eure Lucina Cucina