

INGRESSO

# Кофе по-ирландски

Индонезия Суматра Манделинг



## вам понадобится

- Бокал Irish
- Кофеварка
- Весы
- Кофемолка
- Шейкер
- Ложка
- 140 гр кофе
- 20 гр Сахарный сироп
- 20 гр Виски
- 50 гр Сливки 33%

## ГОТОВИМ

- 1.Сварите кофе любым способом: фильтр кофе, френч-пресс, эспрессо, аэропресс. Мы выбрали фильтр кофе.
- 2.Приготовьте сахарный сироп 20 гр - 2 части воды и 1 часть сахара.
- 3.Влейте в подогретый бокал 20 гр виски и 20 грамм сахарного сиропа, перемешайте
- 4.Влейте примерно 140 мл кофе, оставьте 2-3 сантиметра от края бокала, перемешайте.
- 5.Холодные сливки (50 грамм) слегка взболтайте в шейкере, чтобы придать им легкую воздушность.
- 6.Перелейте сливки в питчер, затем медленно по ложке вливайте сливки поверх напитка. Должен сохраниться четкий визуальный контраст между кофейной и сливочной частью.
- 7.Irish Coffee готов!