Dalgona (Koreansk iskaffe)



Ingredienser

Kaffekrem:
♥ 4 ss kaffepulver (se tips)
♥ 4 ss sukker (se tips)
♥ 4 ss kokende vann
- -
♥ 4 dl melk (se tips)
♥ ca. 10 - 12 isbiter

Pynt:
♥ kakaodryss

Fremgangsmåte

Ha kaffepulver og sukker i en bolle. Tilsett kokende vann og rør blandingen godt sammen så kaffepulveret løser seg opp.

Finn frem en håndmikser og pisk blandingen til den forvandler seg til en tykk, lysebrun krem. Det tar ca. 5 minutter med håndmikseren (se tips).

Ha melken i glass og legg i isbiter.

Fordel kaffekremen på toppen av melken med en spiseskje.

Dryss over kakao hvis du vil.

Server med skje eller sugerør og rør litt rundt så kaffekremen blander seg noe med melken før du nyter -

♥ **VERDENS DEILIGSTE ISKAFFE !** *heart

Tips

♥ Vanlig frysetørket kaffepulver (Nescafe Gull) fungerer utmerket!

♥ Du kan redusere sukkermengden hvis du vil, men jeg synes like mengder kaffepulver, sukker og vann ga et perfekt resultat!

♥ Jeg brukte helmelk som gir en luksusvariant, men lettmelk kan også brukes.

♥ Kaffekremen skal bli så tykk at den kan legges oppå melken uten at den synker noe særlig ned i melken før du starter å røre. Med elektrisk håndmikser er det lett å få til denne tykke konsistensen på kaffekremen. Har du ikke det, kan du også vispe for hånd med en vanlig spiralvisp, men da må du ha tålmodighet og bruke litt krefter slik at kaffekremen blir skikkelig tykk.

♥ Dalgona kommer som nevnt opprinnelig fra Sør-Korea. Se også oppskrift på **Vietnamesisk iskaffe (Ca phe sua da)**.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/dalgona-koreansk-iskaffe