Irish Coffee



Ingredienser

♥ 1,5 dl varm kaffe
♥ 2 ts brunt sukker
♥ 0,5 - 0,75 dl irsk whisky (se tips)

Pynt:
♥ pisket fløtekrem
♥ kanel eller muskat

Fremgangsmåte

Hell varm kaffe i glass som tåler varme, og tilsett brunt sukker. Rør til sukkeret løser seg litt opp. Tilsett whisky.

Topp deretter med myk, pisket fløtekrem.

Dryss eventuelt over litt kanel eller muskat hvis du liker det.

Tips

? Irsk whisky kjøpes på polet. Finnes i mange varianter.

♥ For at drikken skal holde god, varm temperatur, er det viktig at du starter med kokende varm kaffe og så arbeider nokså raskt når du blander i resten av ingrediensene og pynter med krem. Serveres med en gang! Det er også et godt tips å varme glassene i forkant ved å fylle dem med kokende varmt vann og la de stå slik i 30 sekunder før du heller ut vannet og tilbereder drikken.

♥ Mengden på ingrediensene må du tilpasse etter smak og størrelsen på glassene du bruker. Det offisielle blandingsforholdet er 2 deler whisky, 4 deler kaffe (altså dobbelt så mye kaffe som whisky) og 1,5 deler krem. Til 4 cl whisky, 8 cl kaffe og 3 cl krem skal det passe med 1 ts sukker. Jeg liker min Irish coffee litt svakere og litt søtere. □□

♥ Alkoholholdige drinker er for voksne og må nytes med måte. Drinker skal selvsagt aldri serveres til mindreårige.

♥ Ønsker du å være forsiktig med alkohol, kan du redusere mengden whisky i drikken til kun littegrann. En annen måte å redusere alkoholen på er å koke kaffe og whisky i 15 minutter, for da dropper alkoholprosenten ned med 40%. Vil du fjerne absolutt alle spor av alkohol, må du imidlertid koke whiskyen i 3 timer. Da kan det kanskje heller være en idé å droppe whisky helt og tilsette noen dråper romessens i kaffen i stedet, selv om det gir en litt annen smak.

♥ Sliter du med å få sove etter å ha drukket kaffe sent på dagen, kan du bruke koffeinfri kaffe.

♥ Se også **Mexican Coffee**, som lages med Tequila og kaffelikøren Kahlua i stedet for whisky.

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

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/irish-coffee