

Ledová káva se zmrzlinou

Časová náročnost: 10 minut

Seznam přísad

1 šálek	espresso
	kostky ledu
1 lžička	cukr
100 ml	mléko
1 kopeček	zmrzlina
	šlehačka a trošku mleté skořice (na ozdobu)



Postup přípravy

Nejprve si připravíme espresso a dáme jej vychladit. Spolu s několika kostkami ledu, cukrem a mlékem espresso poté protřepeme v šejkru (či v zavařovací sklenici), popř. umixujeme v mixéru, až nám vznikne hustá pěna. Do vysoké sklenice dáme zmrzlinu a zalijeme ji namíchanou kávovou pěnou. Na závěr ozdobíme našlehanou šlehačkou s troškou mleté skořice a okamžitě podáváme.

Poznámka: Certifikované espresso je jemně mletá pražená káva v množství 7,2 g, upěchovaná silou 20 kg (v páce) a uvařená kávovarem prostřednictvím změkčené vody o teplotě 90 °C a pod tlakem 9 barů. Doba průtoku vody přes kávu by měla být v rozmezí 20 až 30 vteřin, za kterou musí natéct 25 až 35 ml emulze.