

Irish Coffee

Klassikeren over dem alle.

Irish Coffee eller bare irsk kaffe. Når aftenen går lidt på hæld og du måske fryser en lille smule, er varmen fra kaffen og whiskyen lige præcis det, du har brug for.

Ingredienser:

- 1 dl god kaffe
- 4 cl whisky (bør i princippet være irsk, men det er ikke et krav)
- 2 teskefulde brun farin
- 2 letpiskede spiseskefulde flødeskum

Fremgangsmåde

- Start med at brygge en god kaffe. Den må gerne være forholdsvis kraftig, så den står imod whiskyen. Husk at der kommer brun farin i.
- Pisk lidt forholdsvis let. Fløden må nemlig gerne creme ud, så det hele bliver blødt og lækkert...
- Hæld to teskefulde brun farin i bunden af et lidt kraftigt glas, og hæld kaffen over. Rør rundt så sukkeret opløses i kaffen.
- Hæld whisky i og slut af med et par spiseskefulde flødeskum. Det skal bare forsigtigt lægges oven på. Skål - eller slainte, som irerne siger!



VINSPECIALISTEN
H.J. HANSEN VIN A/S