

Caffè Shakerato

Toplam 5 dk

Hazırlama - Pişirme 0 dk

1 kişilik

Kolay

~80 kcal

Açılış bar 11/10

İtalya'da bar tezgâhında buzla çalkalanan espresso, köpüklü ve serin bir kahveye dönüşür.

Malzemeler

- 2 shot Espresso
- 1 yemek kaşığı Şeker şurubu
- 1 su bardağı Buz

Yapılış

1. Espressoyu taze çekip 1 dakika dinlendirin.
2. Espressoyu şeker şurubu ve buzla birlikte shaker'a alın.
3. 20 saniye güçlüce çalkalayarak süzerek servis edin.

PÜF NOKTASI

Espressoyu buz erimeden hızlıca çalkalarsanız üstte belirgin bir köpük tabakası oluşur.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğutulmuş bardakta, üstte köpüğünü koruyarak çok soğuk servis edin.