

Egg Coffee

Toplam 13 dk Hazırlama · Pişirme 5 dk 2 kişilik Orta ~150 kcal Açılış 1/10

Yoğun kahvenin üstüne çirpilmemiş yumurtal krem gelince Hanoi kafelerindeki o tatlıyoğun fincan evde de kurulabilir.

Malzemeler

- 160 ml Filtre kahve
- 2 adet Yumurta sarısı
- 3 yemek kaşığı Yoğunlaştırıcı
- 1 çay kaşığı Şeker

Yapılışı

1. Kahveyi sıcak hazırlayın.
2. Yumurta sarısını yoğunlaştırıcı ile 3 dakika çirpilm.
3. Köpüğü kahvenin üstüne döküp hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Yumurta sarısını yeterince çirpildikten sonra üst katman kahveye oturmal ama hemen sönmemel.

SERVIS ÖNERİSİ

Küçük fincanda altı dolu kâse içinde servis edin.

Alerjenler

Yumurta

Süt