



Café Bombon

½ Espresso
½ Kondenzované mléko
Mléčná pěna

Do předeřáté sklenice si připravíme espresso a přidáme stejné množství kondenzovaného mléka. Kondenzované mléko klesne na dno sklenice (vytvoří se dvě vrstvy). Následně vytvoříme třetí tenkou vrstvu z mléčné pěny.



Irish Coffee

15gr cukru
1 x whiskey (42ml)
1 x Espresso
Šlehačka

Zvolíme vysokou sklenici rozšiřující se směrem nahoru. Do sklenice nasypeme cukr a zalijeme Whiskey. Prohříváme tryskou kávovaru dokud se cukr nerozpustí. Roztok můžeme na moment zapálit aby se snížil obsah alkoholu. Opatrně přiléváme espresso (měly by se vytvořit 2 oddělené vrstvy). Na závěr přidáme šlehačku a ozdobíme.





Irská sladkost

15gr cukru
whiskey (42ml)
Kondenzované mléko (42ml)
1 Espresso Lungo
Šlehačka/ Mléčná pěna

Příprava je stejná jako u Irish Coffee. V tomto případě jen přidáme do roztoku kondenzované mléko a následně pomalu lijeme Espresso lungo (lungo kvůli kompenzaci sladké chuti mléka), tak aby se vytvořily 3 vrstvy. Poslední vrstvou může být šlehačka nebo mléčná pěna. Opět můžeme vyvařit trochu alkoholu. Dozdobíme.



Choco Baileys

1 x Montecelio Čokoláda n°1
1 x baileys (42ml)
Šlehačka

Připravíme si horkou čokoládu. Přidáme baileys a vše promícháme. Nahoru doplníme šlehačku a dozdobíme (kakaem, barevným cukrem). Další variantou je použití Whiskey místo Baileys – Choco Whiskey nebo Catania.

