

Słodkie amaretto z wisienką

Przepis dodany przez użytkownika Marzena

aromatyczna kawa

Czas przygotowania: 10 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 8 PLN

Potrzebne składniki:

- mielona kawa - 5 łyżeczka(i)
- żółtka - 4 szt.
- miód - 2 łyżka(i)
- likier amaretto - 200 ml
- kakao - 1 łyżeczka(i)
- wisienki koktajlowe -

Etapy przyrządzania:

1. Kawę zalać 200 ml.wrzątku.Kiedy się zaparzy przefiltrować przez papierowy filtr do ekspresu.Gotowy napar trzymać w cieple.Duży garnek do połowy napełnić wodą i zagotować.Zółtka z miodem ubijać na parze,aż powstanie gęsta,kremowa masa.Powoli dolewać gorącą kawę i likier,cały czas ubijając ,dopóki poncz nie stanie się gorący.Uważać ,aby napój się nie zagotował.Gotową kawę amaretto przelać do czterech ogrzanych szklaneczek.Posypać na wierzchu kakao i udekorować wisienkami koktajlowymi.

Jak podawać?

posypać na wierzchu kakao i udekorować wisienkami