

Kawa po kapitańsku z brandy

Przepis dodany przez użytkownika meg47



Drink

Czas przygotowania: 15 minut

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- brandy (ok. 30 ml) - 1 mały kieliszek
- kawy espresso - 1 filiżanka
- żółtko - 1 szt.
- cukier - 2 łyżeczka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Brandy podgrzać z łyżeczką cukru, aż cukier się rozpuści.
2. Z żółtka i drugiej łyżeczki cukru ukręcić kogel-mogel.
3. Gorącą brandy wlać do pucharka. Na brandy wylej świeżo zaparzoną kawę, a na kawę - kogel-mogel.
4. Aby kawa po kapitańsku smakowała jak należy, kolejne warstwy wlewamy ostrożnie, tak aby nie połączyły się ze sobą.