Mexican Coffee



Ingredienser

Oppskrift pr glass:

♥ 2 dl kokende vann
♥ 1 ts kaffepulver
♥ 2 ss Tequila (meksikansk brennevin)
♥ 2 ss Kahlua (meksikansk kaffelikør)
♥ 1 ss brunt sukker

Pynt:
♥ søt krem eller myk vaniljeis
♥ kaneldryss

Til glasskanten (kan sløyfes):
♥ kaffe
♥ sukker

Fremgangsmåte

Start med å gjøre klart pynten på glasset (kan sløyfes): Lag sterk kaffe og hell på en skål. Hell sukker i en annen skål. Dypp glasskanten først i kaffe og deretter i sukkeret, slik at sukkeret fester seg langs kanten på glasset. Bruk eventuelt en gassbrenner for å varme sukkeret på glasset slik at det blir lett karamellisert.

Hell kokende vann i glasset. Ha i kaffepulver og brunt sukker, og deretter Tequila og Kahlua. Rør raskt gjennom med en teskje så alt blir godt blandet. Dekk toppen av

glasset med sprøytet, søt krem eller en liten kule myk vaniljeis. Gi glasset et lite dryss kanel og server straks (til deg selv)!

Kjenn at go'følelsen brer seg..;-)

Tips

♥ Server "Mexican Coffee" gjerne i høye glass med sugerør siden det er godt å drikke nedenfra der kaffen er varmest og hvor sukkeret legger seg.

♥ For at drikken skal holde god, varm temperatur, er det viktig at du starter med helt kokende varmt vann og så arbeider nokså raskt når du blander i resten av ingrediensene og pynter med krem. Serveres med en gang!

♥ Se også oppskrift på **Irish Coffee**, som lages med irsk whisky.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/mexican-coffee