Vietnamesisk iskaffe (Ca phe sua da)



Ingredienser

♥ 2 ss søtet, kondensert melk
♥ 2 ss vietnamesisk kaffepulver
♥ 1,5 dl kokende varmt vann
♥ isbiter

Fremgangsmåte

Ha søtet, kondensert melk i et glass (glasset bør romme minst 4 dl).

Finn frem dryppkannen og fyll den med vietnamesisk kaffepulver. Press kaffepulveret godt sammen med presseren som følger med dryppkannen.

Ha først bare 1 spiseskje kokende vann i dryppkannen og la stå i 1 minutt (dette forbereder og bløtgjør kaffepulveret, som får kaffen til å bli mer aromatisk).

Fyll så opp dryppkannen med kokende varmt vann (ca. 1,5 dl). Sett på lokket på dryppkannen og la kaffen sakte dryppe ned i glasset (dette tar 5 - 10 minutter).

Ha isbiter i glasset.

Rør om slik at kaffen blander seg godt med den kondenserte melken og kjøles ned av isbitene.

Nytes straks!

Tips

♥ Den lille dryppkannen som er spesielt beregnet på vietnamesisk iskaffe fås kjøpt i enkelte asiatiske matbutikker. Jeg har kjøpt dette i butikken Scanasia, som ligger i Storgata i Oslo (rett ved Folketeateret).

♥ Vietnamesisk kaffepulver fås kjøpt i mange asiatiske matbutikker. Det mest kjente merket er Trung Ngyen, og jeg har kjøpt også dette hos Scanasia.

♥ Det er virkelig en helt fantastisk god smak på vietnamesisk kaffepulver, så jeg kan virkelig anbefale å bruke dette kaffepulveret sammen med dryppkannen. Dersom du imidlertid ikke får tak i dette kaffepulveret, kan du i stedet bruke 1,5 - 2 dl annen ferdiglaget kaffe (enten du bruker presskannekaffe, traktekaffe, espressoshots eller lager kaffe med frysetørket kaffepulver). Kaffen du bruker kan gjerne være litt sterk.

♥ Søtet, kondensert melk finnes i de fleste matbutikkene. Vær nøye på at du velger søtet, kondensert melk, som har en helt annen konsistens og smak enn usøtet, kondensert melk.

♥ VIETNAMESISK ISKAFFE - 4 glass (Presskannekaffe)
4 ss kaffepulver for presskanne
8 dl kokende varmt vann
1,5 dl søtet, kondensert melk
isbiter

La kaffepulver trekke i kokende varmt vann i ca 5 minutter, før du presser ned lokket på presskannen. Ha søtet, kondensert melk i en kanne og tilsett varm kaffe. Rør godt om og tilsett masse isbiter.

♥ Vietnamesisk iskaffe finnes i litt ulike varianter. *Ca phe sua da* er vietnamesisk iskaffe med søtet, kondensert melk, mens *Ca phe sua tuoi* er vietnamesisk iskaffe som lages med vanlig melk. En spennende vietnamesisk kaffe som serveres varm er *Ca phe trung*, som lages med kaffe, søtet kondensert melk og eggeplommer.

Se også oppskrift på superpopulær **Dalgona (Koreansk iskaffe)**.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/vietnamesisk-iskaffe-ca-phe-sua-da