Rüdesheimer Kaffee, czyli kawa z Rüdesheim nad Renem



TREONINA

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Kostki cukru	3 szt.
brandy	4 cl
kawa	
bita śmietana	
wiórki czekoladowe	
cukier waniliowy	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do szklanki do kawy wlać odpowiednią ilość brandy (według oryginalnego przepisu powinna to być brandy Asbach) oraz wrzucić kostki cukru. Zapalić za pomocą drewnianego patyczka i pozostawić zapalone przez 1 minutę. Wymieszać łyżeczką, a następnie zalać kawą do wysokości 2 centymetrów poniżej brzegu szklanki. Na górę dodać bitą śmietanę ubitą z cukrem waniliowym. Posypać wiórkami czekoladowymi.