אספרסו מרטיני עם קצף חלב־קקאו

ספיר פשלי



מצרכים:

- **לקוקטייל:**
- **50 מ״ל וודקה**
- **30 מ״ל ליקר קפה**
- **30 מ״ל אספרסו קצר – מכל קפסולה שאוהבים**
- **5–10 מ״ל סירופ סוכר, לפי הטעם**
- **קרח**

לקצף חלב־קקאו:

- **30 מ״ל חלב או שמנת מתוקה 38%**
- **½ כפית אבקת קקאו**
- **½ כפית אבקת סוכר**

לקישוט לבחירה:

- **מעט אבקת קקאו**
- **שוקולד מריר מגורר**
- **פולי קפה**

אופן ההכנה:

1. **מכינים את קצף החלב־קקאו: מערבבים את החלב או השמנת עם אבקת הקקאו ואבקת הסוכר עד שאין גושים. מקציפים בעזרת מקציף חלב במשך כ־15–20 שניות, עד שמתקבל קצף אווריר ויציב.**
2. **מכינים את הקוקטייל: מכניסים לשייקר את הוודקה, ליקר הקפה, האספרסו, סירופ הסוכר והרבה קרח. משקשקים היטב במשך כ־12–15 שניות.**
3. **מסננים את הקוקטייל ישירות לכוס מרטיני.**
4. **מניחים בעדינות מעל הקוקטייל את קצף החלב־קקאו.**
5. **מסיימים עם מעט קקאו, שוקולד מריר מגורר או פולי קפה לקישוט – ומגישים מיד.**

לקוחות VIP נהנים יותר!

אחריות נוספת על המכונה

משלוחים ללא עלות

אביזר לבחירה מתנה!

קפסולות במחיר מוזל

*4994

אספרסו קלאב

פשוט לשתות קפה