

HJEMMELAVET ISKAFFE

Der findes rigtig mange forskellige varianter af iskaffe. Lige fra denne variant med kold kaffe og masser af isterninger, til den mere cremede variant med vaniljeis og flødeskum. Det er egentlig kun fantasien og dine smagsløg, der sætter grænserne. Der kan tilføjes et væld af sirupper, men uanset hvad du tilføjer synes vi, at det vigtigste er, at iskaffen stadig smager af kaffe ;-)

Det tager ikke mange minutter at lave iskaffe og det er ikke raketvidenskab, men her får du vores favoritopskrift.

INGREDIENSER

1 håndfuld isterninger
2 dl mælk
1 shot stærk kaffe
2 tsk. sukker

SÅDAN GØR DU

- Fyld et stort glas med isterninger
- Hæld mælk i glasset og lad det blive iskoldt, mens du laver den stærke kaffe
- Bryg et stærkt shot kaffe eller espresso. Jo stærkere du ønsker den færdige iskaffe, jo stærkere skal kaffen være
- Opløs sukkeret i den varme kaffe
- Hæld kaffen over isterninger og mælk

BYTHERS