

Кофе по варшавски

- Ингредиенты:
Кофе — 10 гр
- Топленое молоко
-50 гр
- Сахар – 10 гр
- Какао — 4 гр
- Шоколадная
крошка — 4 гр
- Лепестки миндаля — 5
гр

Возьмите турку, налейте
в нее топленое молоко
и нагрейте на
небольшом огне.
Снимите турку с
нагретым молоком и
добавьте в него
молотый кофе.
Аккуратно
перемешайте.



Добавьте ванильный сахар и снова верните на плиту. На небольшом огне нагрейте до закипания и снимите турку. Это действие повторите пару раз. Когда пенка поднимется третий раз, кофе по-варшавски готов.



Прогрейте широкую чашку и перелейте кофе. Присыпьте его порошком какао с шоколадной крошкой, украсьте лепестком миндаля.

