

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.

