

Kookrecepten "Een Kwestie Van Smaak"

Irish Winter Coffee #2 - The Sweeter One

"Dit is een variant op de Irish Winter Coffee,"

"CLASSIC" - Dit is een variant op de Irish Winter Coffee: hier wordt de whisky vervangen door een tweede zoete likeur, welke deze drank nog meer romigheid geeft dan eerste versie. Dit drankje is ook ideaal voor winterse gelegenheden, zolang het maar feest en koud buiten is. Een iets te romige koffie-cocktail, maak dan een gewone Irish Winter Coffee

Ingrediënten

- 2 cl Kahlúa (zie bereidingstip 1)
- 4 cl Baileys Irish Cream (zie bereidingstip 2)
- 1,5 dl sterke tot zeer sterke hete koffie, versgezet
- Slagroom, halfopgeklopt (zie bereidingstip 3)

Recept:	Special coffee
Voor:	1 persoon
Keuken:	Ierland
Bereiding:	Warm
Seizoen:	Winter

Keukengerei

Mok of Irish Coffee glas (zolang het maar hittebestendig is) • Steelpannetje • Roerlepel • Koffielepel

Bereidingswijze

- Warm de Kahlúa en Irish Cream eventueel op in een pannetje.
- Giet de Kahlúa en de Irish Cream in een mok, Irish Coffee glas of ander hittebestendig glas.
- Vul mok of glas bij met de sterke koffie en roer het geheel op.
- Wacht tot de koffie niet meer in beweging is/ronddraait van het roeren.
- Giet voorzichtig met de bolle kant van een lepel de room bovenop de koffie (De room moet dus bovenop de koffie blijven liggen. Niet meer roeren!).

Serveertips

- Strooi eventueel wat cacao poeder of chocoladeschaafsels over de room.

Bereidingstips

1. Kahlúa is een Mexicaanse koffielikeur. Heb je geen Kahlúa-likeur, neem dan andere likeur op basis van koffie, zoals Tia Maria, Café Marakesh, After, Evita, Sheridan's, Eva Buste, Chouffe, enz...
2. Men heeft natuurlijk nog andere merken van Irish Cream welke men kan gebruiken, zoals Carolan's Irish Cream, Bushmills Irish Cream, St Brendan's Irish Cream, O'Mara's Irish Country Cream, Ashbourne Irish Cream, ...
3. Geen zin in het opkloppen van de room (zelfs half), neem dan slagroom in een spuitbus: neem wel een spuitbus met kwaliteit slagroom, met een volle, romige smaak, waarbij de slagroomtoef een perfecte stevigheid en structuur heeft, zoals het merk Debic of Hollandia. Geen doordeweekse slagroom-spuitbus waarbij de toef reeds na 5 seconden in elkaar zakt. Spuitslagroom spuit men rechtstreeks op de koffie en niet via de bolle kant van een lepel, daar deze niet half- maar volledig opgeslagen is.