

Frappé



Hozzávalók:

- 30 ml kávé
- 1-1,5 dl tej
- 4-6 db jégkocka
- jégkockánként 1 kávéskanál kávékrémpor
- ízlés szerint cukor vagy ízesítő szirup (nagyon finom narancs, mandula, mogyoró vagy banán ízzel)

Elkészítése: A frissen készített kávéban feloldjuk a cukrot, illetve a szirupot, majd egy adag Completát. A jégkockákat, hideg tejet és a további adag Completákat shakerbe adagoljuk. Ráöntjük az ízesített, krémes kávé, lezárjuk a shakert és 20-30 mp alatt intenzíven felrázzuk. Az így felhabosított italt 2-3 dl – es csőpohárba töltjük, szívószállal szervírozzuk.

Bécsi Kávé



Hozzávalók:

- 2,5 dl eszpresszó kávé
- 50 gramm főzőcsokoládé
- 2 evőkanál tej
- 0,7dl tejszín
- 1 kiskanál cukor
- fahély vagy kakaó

Elkészítése: Vízfürdőben vagy mikróban olvasszuk fel a csokoládét, tejjel keverjük simára és forrósítsuk fel. Lassan töltjük hozzá a csokoládéhoz a forró kávé és fokozatosan verjük habosra. Tartsuk melegen. Ezután a tejszínt verjük fel a cukorral együtt. Öntsük a kávé előmelegített csészékbe és tegyük a tetejére a tejszínhabot.

Szórjuk a kávé tetejére a fahélyat vagy kakaót.

Ír Kávé



Hozzávalók:

- 8cl Kávé
- 4cl ír whiskey
- 1 teáskanál barnacukor-ízlés szerint
- Kevés tejszín

Elkészítése: Egy talpas átlátszó pohárba öntsünk a kávé-t majd adjuk hozzá a whiskey-t és a barnacukrot. Addig melegítsük (de ne forraljuk fel) amíg a cukor elolvad. A tejszínt egy kicsit verjük fel, úgy hogy ne legyen kemény hab és kanalazzuk a tetejére.

Forralt bor



Hozzávalók:

- 1 l vörös vagy fehérbor
- 8 dkg cukor
- 1 rúd fahéj, vagy néhány fahéj darab
- 5 szegfűszeg
- két szegfűbors
- fél citrom
-

Elkészítése: A bort és a többi hozzávalót üvegedénybe öntjük, majd forráspontig hevítjük (ne forraljuk, mert az árt a bor aromájának), majd belekarikázzuk a citromot és csészékbe öntve forrón tálaljuk.

Rumpuncs



Hozzávalók:

- 3 dl tejszín
- 2 púpozott evőkanál porcukor
- 1 dl rum
- 2 dl tej
- 1 evőkanál puncs ízű, hidegen elkészíthető pudingpor

Elkészítése: A hozzávalókat turmixgépben jól összekeverjük és hidegen tálaljuk.

Pina Colada



Hozzávalók:

- 3 rész rum
- 1 rész ananászlé
- 1 rész kókuszpép
- 1 pohár jég
- 1 gerezd ananász és egy szem cseresznye

Elkészítése: Az összes hozzávalót turmixgépbe tesszük, alaposan összekeverjük a jéggel, majd az egészet lehűtött koktélos pohárba öntjük. Az ananással és a cseresznyével díszítve kínáljuk.

Bólé



Hozzávalók:

- 1 l bor
- 20 dkg cukor
- 1 vaníliás cukor
- 2 dl rum
- 3 db babérlevél
- 1 egész citrom leszelve

Elkészítése: Hidegen keverjük el és 24 óra múlva szűrjük le.

Cuba Libre



Hozzávalók:

- 2 rész fehér rum
- 5 rész kóla
- 0,5 zöldcitrom
- jékokkák

Elkészítése: Egy pohárba facsarjuk ki a zöldcitrom levét. Töltsük fel a poharat félig jéggel, adjuk hozzá a rumot, majd töltsük fel kólával. Díszítésként zöldcitrom karikát használjunk.

Daiquiri



Hozzávalók:

- 1 rész rum
- 1 rész frissen facsart lime- vagy citromlé
- ½ teáskanál cukor
- 1 pohár jégkocka

Elkészítés: Shakerben jól összerázzuk az összes hozzávalót a jéggel, majd lassan átöntjük egy jól lehűtött koktélos pohárba, vagy jéggel kínáljuk.

Mojito



Hozzávalók:

- 1 rész rum
- 3 rész szódavíz
- 12 mentalevél
- ½ lime (zöldcitrom) + 1 gerezd
- 1 evőkanál cukor

Elkészítés: A cukrot pohárba tesszük, ráfacsarjuk a lime levét, és kevés szódával elkeverjük, majd rátesszük a mentaleveleket, törőfával finoman megnyomkodjuk. Hozzáadjuk a jeget, a rumot, felöntjük szódával, és elkeverjük. Mentaággal és a limegerezddel díszítjük.