

Холодный тайский кофе «Ольенг»

Вам понадобится

Эспрессо	80 мл
Сливки 10%	50 мл
Сгущенное молоко	100 г
Сахар	12,5 г
Молотый кардамон	0,75 г
Миндаль тертый	2 г
Лед	по вкусу

Приготовление

- 1 Заранее сварить кофе любым способом и хорошо его охладить. В сотейнике на среднем огне довести до кипения сливки с сахаром и кардамоном и сразу снять с огня. Дать настояться 15 минут под крышкой. Добавить миндаль и остудить.
- 2 В высокий прозрачный стакан положить колотый лед и сгущенку, влить сливки с сахаром. Сверху добавьте эспрессо.