Dalgone Coffee / Nescafe crem coffee



Fantastična krem kava koja se vrlo jednostavno priprema a okus joj je bombastičan .
Može se piti kao vruća ili kao hladna kava , ja osobno volim Eiskaffee pa ju uvijek pijem sa hladnim
mlijekom .

SASTOJCI ZA 2 – 3 šalice kave (šalice od 200 ml .)
2 žlice Neskafe (može i druga instant kava)
2 žlice šećera
2 žlice vode (može hladne ili tople)

PRIPREMA :
1 . u jednu manju posudu staviti sve sastojke te sve dobro umutiti dok ne dobijete jednu finu ,
kremastu kremu …
2 . okrenuti posudu naopačke i ako krema stoji znači da je odlična …
3 . u šalicu dodati 200 ml . toplog ili hladnog mlijeka te staviti dvije vrhom pune žlice kreme ili 4
vrhom pune žličice …

NAPOMENA I SAVJETI :
1 . Ako volite malo jaču kavu dodajte si još kreme u šalicu .
2 . Ako ne utrošite odmah kremu , zatvorite posudu te kremu

spremite u hladnjak .
3 . Krema može stajati i preko noći u hladnjaku s tim da će joj se tekstura malo promijeniti .

4. Možete koristiti bilo koje mlijeko za ovu kavu npr. bademovo, kokosovo itd.. Naravno to odmah i mijenja sam okus kave

5. Ako vam se čini previše šećera slobodno ga smanjite ili ga skroz izbacite, isto tako ako vam je malo šećera slobodno dodajte po vašem ukusu.

6. Zbog većeg udjela masnoće NE KORISTITE Nescafe 3 u 1 jer vam se krema neće dovoljno umutiti.





Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal … hvala na povjerenju vaša Meri