

# Aromatická koňaková káva



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 0min , Čas vaření: 0min  
Celkový čas: 0min , Porce: 4

**91** kalorií , **10 g** cukrů , **4 g** tuků , **6 g** bílkovin

**Autor:** sonizna

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/aromaticka-konakova-kava>

## Příprava

Kávu zalijeme 200 ml vody a necháme 5 minut stát. Poté ji nalijeme do kastrolu, přidáme skořici a hřebíček, citronovou a pomerančovou kůru a chvíli vaříme - ale pod bodem varu, na mírném plameni. Mezitím si do čtyř skleniček rozdělíme koňak, ve kterém rozmícháme lžičku cukru až se rozpustí. Mléko nahřejeme a našleháme na pěnu. Do sklenic ke koňaku rozdělíme kávu, nahoru dáme mléčnou pěnu, kterou ozdobíme pomerančovou nebo citronovou kůrou a mletou skořicí. Ještě teplé podáváme.

### ▣ Tip k receptu

Mléko použijeme nehomogenizované.



## Ingredience

- 25 g kávy
- 1 ks skořice
- 4 ks hřebíčku
- 2 trošky citronové kůry
- 2 trošky pomerančové kůry
- 16 cl koňaku
- 4 lžičky cukru krupice
- 200 ml polotučného mléka

## Kategorie

Obyčejný den, Bezlepková, Vegetariánská, Britská, Nápoje a koktejly