

# Egg Coffee

Toplam 13 dk

Hazırlık · Pişirme 5 dk

2 kişilik

Orta

~150 kcal

Açılış 1/10

Yoğun kahvenin üstüne çirpilmis yumurtal krem gelince Hanoi kafelerindeki o tatlıyoğun fincan evde de kurulabilir.

## Malzemeler

- 160 ml Filtre kahve
- 2 adet Yumurta sarısı
- 3 yemek kaşığı Yoğunlaştırıcı
- 1 çay kaşığı Şeker

## Yapılı

1. Kahveyi sıcak hazırlayın.
2. Yumurta sarısını yoğunlaştırıcı ile 3 dakika çirpilm.
3. Köpüğü kahvenin üstüne döküp hemen servis edin.

### PÜF NOKTASI

Yumurta sarısını yeterince çirpilm üst katman kahveye oturmal ama hemen sönmemel.

### SERVIS ÖNERİSİ

Küçük fincanda altıncalıca dolu kâse içinde servis edin.

## Alerjenler

Yumurta

Süt