

Vietnam Yumurta Kahvesi

Toplam 15 dk Hazırlama 10 dk · Pişirme 5 dk 2 kişilik Orta ~180 kcal Açılış 1/10

Hanoi kafelerinin köpüklü kahvesi; yumurta sarısı ve yoğun süt kadifemsi bir krema yapar.

Malzemeler

- 160 ml Sert kahve
- 2 adet Yumurta sarısı
- 3 yemek kaşığı Yoğun süt
- 1 tatlı kaşığı Şeker

Yapılış

- Kahveyi demleyip iki fincana paylaşın.
- Yumurta sarısı, yoğun süt ve şekeri 4 dakika çirpin.
- Yumurta kremasını kahvenin üzerine kaşıkla yerleştirin.

PÜF NOKTASI

Yumurta kremasını 4 dakika çirpin, rengi açılıp kaşıkla serit halinde akar.

SERVİS ÖNERİSİ

Küçük fincanda sıcak servis edin.

Alerjenler

Yumurta

Süt

Gluten