

Cremă de Cafea pentru Vară – Ușor de Făcut, Imposibil de Uitat



Cremă de Cafea



Vrei o **cafea de vară cremoasă, răcoritoare** și spectaculoasă? Încearcă spuma de cafea! Se face din espresso dublu și miere, bătute până devin o **cremă densă** și aerată, **perfectă peste lapte rece sau gheață**.

Ideală pentru diminețile călduroase – și atât de fotogenică, că vei vrea s-o postezi înainte să o bei! Ingredientele sunt mai jos în descriere, iar rețeta pas cu pas este prezentată în video.

- 60 ml cafea răcită
- 200 ml lapte rece
- 2 linguri miere de albine
- 10 cuburi gheață

1. Începe prin a pune două linguri generoase de miere de albine într-un bol. Adaugă apoi un espresso dublu (aproximativ 60 ml) răcit la temperatura camerei. Cu un

tel sau mixer, bate amestecul timp de 3–5 minute până când capătă o consistență spumoasă și aerată.

2. Dacă amestecul rămâne prea lichid, mai adaugă puțină miere sau zahăr, în funcție de preferințe, până când se formează o spumă densă. Separat, pregătește paharele în care ai pus deja cuburi de gheață; lasă-le puțin să se răcească și scurge apa topită, astfel încât gheața să rămână intactă.
3. Toarnă în fiecare pahar lapte rece de la frigider, cât să umpli aproape de margine, iar deasupra așază cu lingura din spuma de cafea cu miere. Dacă dorești, poți adăuga puțină ciocolată amăruie rasă pentru decor.
4. Spuma de cafea poate fi păstrată la frigider și folosită și a doua zi ca îndulcitor pentru alte băuturi sau deserturi. Obții astfel o băutură răcoritoare de vară, cremoasă, intens aromată, perfect echilibrată între dulce și amar, care îți va aduce buna dispoziție pentru întreaga zi.