

10 recept på goda kaffedrinkar

1. Irish Coffee

Irish Coffee är en klassisk irländsk kaffedrink som görs på whisky. Denna goda varma kaffedrink passar lika bra till fest som att bjuda på efter middagen eller att avnjuta efter en dag ute i kylan.



Ingredienser – 1 glas

4 cl blended whisky

2 dl starkt nybryggt kaffe

2 tsk farinsocker

3 msk lättvispad grädde

Garnering:

Farinsocker

Gör så här:

Mät upp whisky i ett Irish Coffee-glas eller ett annat passande värmefåligt glas.

Häll nybryggt kaffe över whiskyn.

Rör ner farinsockret.

Vispa grädden lätt och skeda i kanten av kaffet så att den skiktas sig.

Strö över lite farinsocker på toppen.

Där har du en god Irish Coffee som vi hoppas du ska gilla!

2. Kaffe Karlsson

Kaffe Karlsson är den populära svenska varianten av den irländska klassikern Irish Coffee.

Här byter vi dock ut whiskyn mot likörerna Baileys och Cointreau.

Kaffe Karlsson fungerar vid alla tillfällen och brukar gå hem hos de flesta.

Ingredienser – 1 glas

3 cl Baileys

3 cl Cointreau

15 cl nybryggt kaffe

0,5 dl lättvispad grädde

Garnering:

Kakao

Gör så här:

Mät upp Baileys och Cointreau i ett Irish Coffee-glas eller ett annat passande värmetåligt glas.

Häll nybryggt kaffe över spriten.

Vispa grädden lätt och skeda i kanten av kaffet så att den skiktas sig.

Pudra över ett lätt lager med kakao.

Nu har du skapat en god Kaffe Karlsson, låt det väl smaka!



3. Jamaikansk kaffedrink

Denna jamaikanska kaffedrink är även den lik en Irish Coffee men skiljer sig genom att innehålla rom istället för whisky. Gillar du rom kommer du förmodligen gilla denna goda kaffedrink.

Ingredienser – 1 glas

4 cl lagrad rom

2 dl nybryggt kaffe

2 tsk farinsocker

3 msk lättvispad grädde

Garnering:

Kaffepulver

Gör så här:

Mät upp rom i ett Irish Coffee-glas eller ett annat passande värmotåligt glas.

Rör ner farinsockret.

Häll i det nybryggda kaffet.

Vispa grädden lätt och skeda i kanten av kaffet så att den skiktas sig.

Pudra över ett lätt lager med kaffepulver som garnering.

Nu är kaffedrinken klar och redo att serveras!

4. Kaffe Bourbon

Kaffe Bourbon är en varm kaffedrink och som namnet avslöjar innehåller specifikt Bourbon whisky.

Ingredienser – 1 glas

4 cl Bourbon whiskey

2 dl starkt nybryggt kaffe

1,5 tsk råsocker, muscovado, rörsocker eller farinsocker

3 msk lättvispad grädde

Garnering:

Samma socker du använde i drinken eller kaffepulver

Gör så här:

Blanda socker och bourbon i ett Irish Coffee-glas eller ett annat passande värmotåligt glas.

Fyll på med varmt nybryggt kaffe.

Vispa grädden lätt och skeda i kanten av kaffet så att den skiktar sig.

Garnera med samma sorts socker du haft i kaffet eller lite kaffepulver.

Nu har du skapat en god Kaffe Bourbon, låt det väl smaka!

5. Kaffe Lakka

Kaffe Lakka – en finsk motsvarighet till den klassiska Irish Coffeen. Här används den finska hjortronlikören Lakka samt brandy eller konjak istället för whisky. Helt enkelt en varm och god kaffedrink att bjuda på men med en liten rolig tvist.

Ingredienser – 1 glas

3 cl Lakka hjortronlikör

1-2 cl brandy eller konjak

2 dl varmt nybryggt kaffe

3 msk lättvispad grädde

Garnering:

Kaffepulver

Gör så här:

Mät upp hjortronlikör och brandy eller konjak i ett Irish Coffee-glas eller ett annat passande värmetåligt glas.

Fyll på med det varma nybryggda kaffet.

Vispa grädden lätt och skeda i kanten av kaffet så att den skiktar sig.

Pudra lite kaffepulver på toppen.

Ole hyvä!

6. Kaffe Amaretto

Även Kaffe Amaretto är en variant av den klassiska Irish Coffeen men där vi byter ut whiskyn mot mandellikör. Amaretto är en italiensk likör med smak av bittermandel. Så gillar du eller ditt sällskap Tiramisu kan denna drinken bli en riktig succé.



Ingredienser – 1 glas

6 cl Amaretto mandellikör

1,5 dl starkt nybryggt kaffe

4 msk lättvispad grädde

Garnering:

Riven mörk choklad, kaffepulver eller lite rostade mandelspån.

Gör så här:

Mät upp Amaretton i ett Irish Coffee-glas eller ett annat passande värmefåligt glas.

Häll i det varma nybryggda kaffet.

Vispa grädden lätt och skeda i kanten av kaffet så att den skiktat sig.

Toppa med lite riven mörk choklad, kaffepulver eller varför inte lite rostade mandelspån?

Nu är kaffedrinken klar att serveras!

7. Spansk kaffedrink

Denna kaffedrink skiljer sig från den klassiska Irish Coffeen genom att man byter ut whiskyn mot en söt likör som till exempel Likör 43. Så gillar man inte whisky och fördrar lite sötare drinkar är detta ett bra alternativ!

Ingredienser – 1 glas

4 cl spansk likör

1,5 dl starkt nybryggt kaffe

4 msk lättvispad grädde

Garnering:

Kaffepulver

Gör så här:

Mät upp likör i ett Irish Coffee-glas eller ett annat passande värmefåligt glas.

Fyll på med varmt nybryggt kaffe.

Vispa grädden lätt och skeda i kanten av kaffet så att den skiktas sig.

Pudra över lite kaffepulver på toppen.

8. Baileys Coffee

Baileys och kaffe i kombination är en favorit hos många så självklart har vi med recept på en Baileys Coffee som vi hoppas och tror att ni kommer gilla!

Ingredienser – 1 glas

4-6 cl Baileys

2 dl nybryggt kaffe

3 msk lättvispad grädde

Garnering:

Riven mörk choklad

Gör så här:

Mät upp Baileys i ett Irish Coffee-glas eller ett annat passande värmefåligt glas.

Häll i det varma nybryggda kaffet.

Vispa grädden lätt och skeda i kanten av kaffet så att den skiktat sig.

Riv lite mörk choklad på toppen.

Så smaskig!

9. Dooleys Coffee

Dooleys Coffee, en farligt god kaffedrink med smak av Dumle, ja den är helt klart värt att testa i alla fall!

Ingredienser – 1 glas

4-6 cl Dooleys

2 dl nybryggt kaffe

3 msk lättvispad grädde

Garnering:

Kakao

Gör så här:

Mät upp Dooleys i ett Irish Coffee-glas eller ett annat passande värmefåligt glas.

Häll i det varma nybryggda kaffet i glaset.

Vispa grädden lätt och skeda i kanten av kaffet så att den skiktat sig.

Pudra lite kakao på toppen.

Succé om ni frågar oss!

10. Calypso Coffee

En varm och god kaffedrink som innehåller både mörk rom och kaffelikör, ett måste för den inbitna kaffeälskaren!

Ingredienser – 1 glas

2 cl mörk rom

2 cl kaffelikör

2 cl nybryggt kaffe

3 msk lättvispad grädde

Garnering:

Kaffepulver

Gör så här:

Mät upp spriten i ett Irish Coffee-glas eller ett annat passande värmefåligt glas.

Häll nybryggt kaffe över whiskyn.

Vispa grädden lätt och skeda i kanten av kaffet så att den skiktas sig.

Pudra över lite kaffepulver på toppen.

Där har du vårt tips på 10 goda kaffedrinkar!