



Teeling-Feeling Irish Coffee

Baarmen Marko Hade loomingulises Teeling-Feeling Irish Coffee's on kasutatud erinevaid muscovado suhkruisirupeid ja suhkrut.

4 cl Teeling Small Batch Whiskey
16 cl The Brick kohv (Brasilia, Campos Altos, Red Bourbon)
1 cl tumedat Muscovado suhkruisirupit: 2 osa suhkrut lahusta 1 osa kuuma veega.
1 cl Monin Chocolate Cookie siirupit
1/2 espressolusikat tumedat muscovado suhkrut
õlut ja vahukoort

1. Kuumakindlas anumast sega omavahel läbi viski ja pool espressolusikat suhkrut.
2. Süüta pika tikuga viski põlema ja lase 15 sekundit põleda. Kustuta leek ja kalla segu veiniklaasi.
3. Lisa kohv ja siirupid ning sega lusikaga läbi.
4. Viimasena ujuta lusika abil kohvi pinnale paras ports vahukoore ja õlle segu. Segu valmistamiseks: 1 osa lahtunud õlut (lase avatud õllepõlde mõned tunnid lahtisena külmikus seista, et gaase vähendada) raputa vahule 3 osa 35%-lise vahukoorega.
5. Riivi vahukoore pinnale värsket muskaatpähkli.

autor: baarmen Marko Hade