



## Fire in Candy Shop

*Barista ja sommeljee Aron Rahu valmistatud liri kohv apelsini ja muskaatpähkliga võistlusel "Teeling Premium Irish Coffee Challenge".*

6cl Teeling Small Batch Whiskey  
20 cl The Brick kohv (Kolumbia, tume röst)  
0,5cl greibisiirupit  
vahukoor  
1spl valget suhkrut  
muskaatpähkleid  
apelsinikoor

\*Valge suhkur karamellistada paksu põhjaga potis keskmisel kuumusel, riivi peale pisut muskaatpähkleid, lisa greibisiirup, 5cl kohvi ja 3cl viskit ning süüta vedelik põlema ja põleta alkohol välja.

\*Lisa 3cl viskit ja 15cl kohvi potti ja serveeri jook soojendatud klaasi.  
Lisa kihitades vahustatud vahukoor ja peenelt riivitud apelsinikoor.

autor: barista Aron Rahu