

Gyümölcsös jeges kávéreceptek a nyári felfrissülés jegyében

Létrehozás: 06/15/2024 - 18:25

Szerző: Melano

 [1]

A tavasz átadta a helyét a napsütötte nyárnak, ami egyet jelent a jeges kávék időszakával!

Ez remek alkalmat nyújt egy kis kísérletezéshez, amelyben a gyümölcsök édes és frissítő zamata találkozik a kávé erőteljes aromájával, hogy merész ízkombinációkat létrehozva tegyék még felejthetlenebbé a nyári napkezdést vagy épp a fesztelen kikapcsolódást. A kávékészítés szakértőjeként a Krups összegyűjtött három meglepő gyümölcsös kávé italreceptet, amelyeket otthon is kényelmesen elkészíthetünk.

Az automata kávégépeknek köszönhetően a kávézás új szintre lépett, így már otthon is egyszerűen készíthetünk kávéházi minőségű feketét, legyen szó akár egy könnyed amerikai kávéról vagy egy testes eszpresszóról. A nyár ráadásul a jeges kávék kimeríthetetlen tárházát kínálja, közülük pedig még az igazán különlegesek is elkészíthetők otthon. A Krups most három olyan inspiráló nyári kávékoktél receptjét hozta el, amelyekkel nem csupán a saját életünkbe hozhatunk meglepő csavart, de a vendégeinket is elkápráztathatjuk.

Málnás smoothie kávéval



Hozzávalók:

- Dupla eszpresszó (100 ml)
- 200 g fagyasztott málna
- 300 ml zabtej
- 1 banán
- 1 evőkanál mandula püré vagy mandulavaj
- 1 evőkanál édesítetlen kakaópor

Elkészítés:

Tegyük a turmixgépbe a málnát, az apróra vágott banánt, a mandula pürét vagy mandulavajat, a kakaóport és a tejet. Turmixoljuk simára, majd adjuk hozzá a frissen főzött kávé. Keverjük össze alaposan, öntsük egy nagy üvegpohárba, és már kortyolhatjuk is a gyümölcsös kávé.

Kókuszos jeges kávé



Hozzávalók:

- 80 ml espresszó
- 50 ml kókusztej
- ½ evőkanál kókuszvirágcukor vagy nádcukor
- 1 gombóc kókuszfagylalt

Elkészítés:

Öntsük a kókusztejet egy pohárba, és adjunk hozzá egy gombóc kókuszfagylaltot, majd öntsük rá a frissen főzött espresszót. Szórjuk meg a tetejét kókuszvirág- vagy nádcukorral, és óvatos kevergetés mellett élvezzük a fagylalt édességét a kávé zamatos keserűségével.

Mentás ananászos kávékoktél



Hozzávalók (két adaghoz):

- Caffè americano (120 ml)
- 20 ml limelé
- 150 ml ananászlé
- 1 tk agave szirup
- 10 db jégkocka
- 10 szál friss menta

Elkészítés:

Főzzük le a caffè americanót (espresszó és 1:3 forró víz), majd hagyjuk kihűlni. Tegyük a lime levét, az ananászlevet, az agave szirupot, hat jégkockát és a mentaleveleket egy koktél shakerbe, majd rázzuk össze alaposan. Ezután adjuk hozzá a kávé, és rázzuk további 20 másodpercig. A poharakba osszuk el a maradék jégkockákat, szűrővel öntsük bele a shaker tartalmát, és élvezzük a frissítő kávékoktél.

Fotók: Krups (kivéve legfelső kép: Pixabay.com/Alexandra Koch)

Tags:

[jegeskávé](#) [2]

[forráság](#) [3]

[hőhullám](#) [4]

Színes:

[ízék](#) [5]

Forrás webcím: https://www.melano.hu/gyumolcsos_jeges_kavereceptek_a_nyari_felfrissules_jegyeben

Hivatkozások

[1] https://www.melano.hu/sites/default/files/articles/takeaway-6965921_1280.jpg

[2] <https://www.melano.hu/tags/jegeskave>

[3] <https://www.melano.hu/tags/forrosag>

[4] <https://www.melano.hu/tags/hohullam>

[5] <https://www.melano.hu/szines/izek>