

Wietnamska kawa jajeczna

Oryginalna kawa po wietnamsku

 Ilość porcji: 2

 Czas przygotowania: 10

Składniki

- Na 2 podwójne espresso
- 2 duże najlepiej ekologiczne jajka, same żółtka
- 3 łyżki słodzonego mleka skondensowanego
- ½ łyżeczki ekstraktu waniliowego
- Kakao w proszku do posypania
-



Wykonanie:

Umieścić żółtka, mleko skondensowane i ekstrakt waniliowy w małej misce.

Za pomocą elektrycznego miksera ręcznego ubić razem do uzyskania gęstej i kremowej konsystencji.

Łyżeczką nałożyć na gorące espresso, posypać kakao i natychmiast podawać.

Wskazówka - ta kawa jest tradycyjnie podawana w małej szklance do kawy stojącej w misce z gorącą wodą, aby utrzymać ciepło.

Aby uzyskać szybkie ubijanie, spróbuj użyć małego plastikowego dzbanka zamiast miski, mieszadła ręcznego miksera mogą łatwo uchwycić małą objętość składników i ubić je bez wysiłku.