



Arabialainen kahvi

- Aineet:
- 5 dl maitoa
 - kaakaojauhoa
 - kardemummaa
 - kahvia
 - kanelia
 - vaniljatanko tai vanilliinisokeria
 - 0.5 dl kuohukermaa
 - vettä.

Valmistus: Laita maito kattilaan ja mausta kardemummalla, vanilliinisokerilla ja kanelilla. Jos omistat vaniljatankoja halkaise yksi tanko ja laita maitoon.

Keitä 5 dl kahvia ja maustetusta maidosta kaakaota. Kun juomat ovat valmiit, yhdistä ne toisiinsa.

Ravistele kermaa purkissaan n. 2 min niin, että siitä tulee ilmavaa. Kaada juomat lasseihin.

Valuta kermaa ohut kerros purkista juomien pinnalle käyttäen apuna teelusikan pesän nurjaa puolta.

Koristele kerman pinta hitusella kaakao- tai kahvijauhoa.

Kun juoman kaataa lasseihin, pitäisi kerma saada päälle verraten nopeasti, ettei maitoa sisältävän juoman pinta ehdi kuorettua.

Tarjoillaan kuumana.

Herkullinen juoma, joka korvaa mainiosti jälkiruuan juhlavaltakin aterialta.