

BEVANDE

Irish Coffee

LUOGO: [Europa / Irlanda](#)

DOSI PER: [1 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



L'**Irish coffee** è una bevanda a base di caffè, whiskey, zucchero e panna, tipica della tradizione irlandese. L'Irish coffee è un **cocktail caldo e dolce**, che si serve in un bicchiere o una tazza di vetro, con uno strato di panna montata che galleggia sulla superficie. **L'Irish coffee è una bevanda ideale per le serate fredde e festive**, da gustare dopo cena o per una pausa pomeridiana con gli amici.

Segui la nostra ricetta con passo passo fotografico per cucinare in casa, con le tue mani l'Irish coffee come da tradizione nordica, sarà un successo assicurato!

Se ti piace cimentarti nella preparazione di [bevande e cocktail](#)

, ecco alcune ricette che dovresti avere nel tuo ricettario personale:

[Vin brulé](#)

[Espresso martini](#)

[Grog](#)

[Cioccolata calda](#)

[Cioccolata bianca](#)

INGREDIENTI

IRISH WHISKY 50 ml

CAFFÈ caldo - 120 ml

ZUCCHERO DI CANNA 1 cucchiaino da tè

PANNA 50 ml

GHIACCIO

PREPARAZIONE

- 1 Vediamo insieme come cucinare un buonissimo Irish coffee: porta a bollore dell'acqua e riempi il bicchiere (deve essere resistente al calore). In questo modo andrai a riscaldare e tenere al caldo il bicchiere. Dopo qualche minuto elimina l'acqua e versa nel bicchiere un po' di caffè lungo, caldo.





2 Successivamente unisci lo zucchero di canna e mescola fino a scioglierlo completamente.



3 Aggiungi il whisky e, infine, il resto del caffè lungo caldo.



4 Ora prendo uno shaker, metti del ghiaccio e la panna ben fredda. Shakerla per qualche secondo e versa la panna attraverso uno strainer. In questa operazione aiutati con un cucchiaino in modo da far cadere la panna il più delicatamente possibile sulla superficie del cocktail così da creare il tipico strato denso.

