Kopi Telur

Καφές με αυγό από την Ινδονησία

Ιστορικό

Πατώντας στην Ινδονησιακή κουλτούρα του καφέ, που αγαπά τον καφέ φίλτρου σερβιρισμένο με γενναίες ποσότητες ζάχαρης και γάλακτος, ο Kopi Telur προχωρά ένα βήμα παραπέρα, προσθέτοντας κι έναν κρόκο αυγού.

Ο Kopi Telur συνηθίζεται στο νησί της Σουμάτρας και είναι ιδιαίτερα αγαπητός στους ντόπιους κατά τις πρωινές ώρες, ενώ είναι ιδιαίτερα γοητευτικός λόγω των όμορφων στρώσεων που δημιουργούνται.

Συστατικά

1 ½ κουταλιά μέλι

½ κουταλιά απόσταγμα βανίλιας

1 κρόκο αυγού

1 κουταλιά ζαχαρούχο γάλα

½ κούπα δυνατό καφέ φίλτρου

Διαβάστε περισσότερα για τον Kopi Telur στο coffees.gr: http://bit.ly/kopitelur

Εκτέλεση

Βήμα 1
Σε ψηλό, διάφανο ποτήρι, τοποθετούμε το μέλι, τη βανίλια και τον κρόκο του αυγού.

Βήμα 2
Ανακατεύουμε με ¼ κούπας ζεστό νερό, σιγά σιγά, όπως θα χτυπάγαμε αυγολέμονο. Το αυγό δεν πρέπει να κόψει, αλλά να σχηματίσει ένα χρυσοκίτρινο αφρό.

Βήμα 3
Προσθέτουμε το γάλα, το οποίο πρέπει να βυθιστεί αργά στον πάτο του ποτηριού

Βήμα 4
Προσθέτουμε τον καφέ, δημιουργώντας ακόμα μια στρώση. Το τελικό ρόφημα μας, είναι έτοιμο για σερβίρισμα, όταν έχει τρεις διακριτές στρώσεις: ζαχαρούχο γάλα, καφέ, αφρό