

Ledena kava s kokosom i cimetom

10—15 Min

Priprema

1. Dan prije pomiješajte kokosovo mlijeko s 1 žlicom Kotányi Cinnamon Dreama, ulijte smjesu u posudu za led i zamrznite preko noći.
2. Neposredno prije posluživanja umutite vrhnje za šlag dok ne postane čvrsto i dodajte u desir vrećicu za ukrašavanje s velikom nastavkom u obliku zvijezde.
3. Kocke leda podijelite u 4 čaše, prelijte hladnom kavom i po želji zasladite s malo javorovog ili agavinog sirupa.
4. Na piće dodajte šlag i ukrasite svježe mljevenim Kotányi Cinnamon Dreamom.

SAVJET: Umjesto kave možete koristiti i hladnu čokoladu.

Sastojci 4 Porcije

= Kotányi Produkte

400 ml	Kokosovog mlijeka
800 ml	Hladne kave
250 ml	Vrhnja za šlag
2 jušne žlice	Cinnamon Dream
	Malo javorovog ili agavinog sirupa za zaslađivanje