

Айс кафе с канела и кокос

15–20 Минути

Подготовка

1 Смесете кокосовото мляко с канелата. Изсипете сместа във формички за лед и ги сложете във фризера. Направете ги вечерта, за да може на следващата сутрин да са готови.

2 Разбийте сметаната и я изсипете в сладкарски шприц със звездообразен накрайник.

3 Разпределете замразеното кокосово мляко в 4 чаши, добавете студеното кафе и по желание го подсладете със сироп.

СЪВЕТ: Можете да използвате и студен шоколад вместо кафе.

4 Сложете отгоре сметаната с помощта на шприца и поръсете с още канела или какао на прах.

Съставки за 4 Порции

= Kotányi Produkte

400 ml	Кокосово мляко
800 ml	Студено кафе
250 ml	Бита сметана
1 ч.л.	Канела на прах
	Кленов сироп или агаве (по желание)