

Irish coffee – glass

80 pers

4 – 6 personer

60 dl	vispgrädde	4 dl
15 burkar	kondenserad mjölk á 397 gr	1 burk
40 msk	smakstark t.ex. maltwhisky eller	
60 msk	av annan whisky t.ex. bourbon	3 msk
40 tsk	snabbkaffe	3 tsk

Blanda alla ingredienser i en skål och vispa med elvisp eller beredare till mjukt skum. I praktiken är det bättre att vispa grädden först litet, när det gäller stora mängder.

Alternativ ett:

Lägg massan i ett långt fryskärl. Tryck lätt fast på ytan plastfilm, så att ytan inte skinnar sig. Lägg sedan på fryskärlets lock eller ett nytt lager av plastfilmen.

Frys ned massan i frysen i minst 6 timmar. Låt massan bli litet mjuk i rumstemperatur innan den serveras t.ex i ett irish coffe-glas.

Alternativ två:

Massan kan även portioneras i glas, innan den fryses, som ovan.

Dekorera med t.ex ett citronmeliss-blad och ett stort hallon. Servera och njut!