

Dalgona Kahve

Sadece 4 malzeme ile evde viral Dalgona kahvesi yapın. Bu köpüklü Kore kahvesi 5 dakikada kabarıp, Instagram'a değer köpük oluşturur.

5 min

HAZIRLIK

5 min

TOPLAM

1

PORSİYON

Easy

ZORLUK



Malzemeler

- 2 yemek kaşığı kahve
- 2 yemek kaşığı şeker
- 2 yemek kaşığı su
- 1 bardak süt

Yapılışı

- Make the whipped coffee**
Combine 2 tablespoons instant coffee, 2 tablespoons sugar, and 2 tablespoons hot water in a medium mixing bowl.
- Whisk the mixture vigorously by hand for 5-8 minutes, or use an electric mixer for 2-3 minutes, until it transforms from a dark brown liquid into a thick, light caramel-colored foam that holds stiff peaks when you lift the whisk.

3 Prepare the base

Fill a tall clear glass with 1 cup cold milk, leaving about 1/3 of the glass empty at the top to make room for the coffee foam.

4 Add 4-5 ice cubes to the milk if you prefer your drink cold.

5 Assemble and serve

Spoon the whipped coffee mixture on top of the milk, creating a thick layer that floats on the surface.

6 Serve immediately with a spoon so you can stir the coffee foam into the milk before drinking.

Besin Değerleri

154	8g	24g	5g	22g	116mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Daha kabarık ve stabil köpük için sıcak su yerine soğuk su kullanın, böylece köpük şeklini daha uzun süre korur.

Elle tam 5-8 dakika ya da elektrikli mikserde 2-3 dakika çırpın, karışım sert tepeler oluşurana ve açık karamel rengine dönene kadar.

1:1:1 oranını kullanarak malzemeleri hassas şekilde ölçün - eşit miktarda hazır kahve, şeker ve su, düzgün köpük oluşumu için çok önemlidir.

Taze demlenmiş kahve yerine hazır kahveyi tercih edin, çünkü granüller imza köpük dokusunu oluşturmaya yardımcı olan stabilizatörler içerir.

Şeker tam olarak erimiyorsa karışımı 10-15 saniye mikrodalga fırında ısıtın, sonra çırpmaya devam edin.

Koyu köpük ile beyaz süt arasındaki güzel kontrastı sergilemek ve en iyi sunumu sağlamak için şeffaf cam kullanın.

Artan köpük karışımını buzdolabında hava geçirmez kapta bir haftaya kadar saklayın ve servis etmeden önce kısaca tekrar çırpın.

Aynı çarpıcı görsel efekti korurken farklı lezzet profilleri için yulaf veya badem sütü gibi bitkisel sütler deneyin.