Likőrös habos kávé

Hozzávalók:

```
4 teáskanál neszkávé
1 csomag tejszínpor (45 g)
1,5 dl tej
4 evőkanál tojáslikőr
2 teáskanál reszelt csokoládé
```

Elkészítés: A tejjel elkevert tejszínport kemény habbá verjük, (a tejszínhabspray a forró kávén összeesik) A poharakba 1-1 teáskanál neszkávét teszünk, forró vízzel felöntjük és ráhalmozzuk a tejszínhabot. A tojáslikőrrel megöntözzük, és reszelt csokoládéval megszórjuk.

Likőrös, barnahabos kávé

Hozzávalók:

```
16 evőkanál tejszín
4 teáskanál reszelt csokoládé
28-30 g őrölt kávé
2 dl kávélikőr
```

Elkészítés: Négy személyre lefűzzük a kávét, hozzáadjuk a kávélikőrt, poharakba töltjük. A tejszín felét a reszelt csokoládéval felforraljuk, és jól lehűtjük, majd kemény habbá verjük. A másik felét is felverjük. Először a barna habot, majd a fehéret a likőrös kávéra nyomjuk.

Bécsi kávé

Hozzávalók:

```
1/2 csésze (100 g) főzőcsokoládé
4 evőkanál (60 ml) tejjel felére higított
tejszín
2 1/2 csésze (550 ml) forró erős kávé
2/3 csésze (150 ml) tejszín
1 kiskanál (5 g) cukor
a díszítéshez: fahéj kakaó
```

Elkészítés: Óvatosan olvasszuk fel a csokoládét egy serpenyőben. Ügyeljünk, hogy ne égjen oda. Keverjük hozzá a higított tejszínt. Lassan töltsük hozzá a csokoládéhoz a kávét és fokozatosan verjük habosra. Tartsuk melegen. Ezután a teljes tejszínt verjük fel a cukorral együtt. Öntsük a kávét előmelegített csészékbe és tegyük a tetejére a tejszínhabot. Felszolgálás: Szórjunk a kávé tetejére fahéjat és kakaót.

Csokis kávé

Hozzávalók:

```
5 dkg főzőcsokoládé
1 evőkanál víz
5 dl nagyon erős kávé
cukor
```

Elkészítés: A csokit kis darabokra tördeljük, a vizet hozzáöntjük, és kislángon megolvasztjuk. Amikor felolvadt, sima krémmé keverjük. Rátöltjük a kávét, és jól összekeverjük. Ízlés szerint adunk hozzá cukrot.

Fűszeres kávé

Hozzávalók:

```
1 darabka fahéj
1 vaníliarúd
1-1 narancs és citrom (héja)
2 dl konyak
6 kockacukor
6 csésze erős tea
```

Elkészítés: A fűszereket a gyufaszálnyi darabokra vágott citrom- és narancshéjjal összekeverjük. Hozzáadjuk a cukrot, a konyakkal meglocsoljuk, kislángon felforraljuk, és flambírozzuk (meggyújtjuk, majd levesszük a tűzről, hagyjuk, hogy elaludjon a láng). A forró kávét nagyon lassan beleöntjük, és néhány percig állni hagyjuk. Leszűrjük, és hőálló poharakba töltjük.

Gyömbérkávé

Hozzávalók:

```
6 dl víz
1 kávéskanál őrölt gyömbér
6 kanál méz
6 evőkanál kávé
```

Elkészítés: 6 dl vízben 1 kávéskanál őrölt gyömbért 1-2 percig főzünk. A forró főzetet 6 kanál méz és 6 evőkanál kávé keverékére öntjük, elkeverjük, és hagyjuk kihűlni. Fogyasztás előtt félig felvert tejszínnel tálaljuk.

Ír kávé

Hozzávalók:

```
6 csésze erős meleg átszűrt törökkávé
1 nagy pohár tejszín (240 gr)
3 evőkanál cukor
3/4 csésze ír whisky
```

Elkészítés: Összekeverjük a tejszínt a cukorral, hozzáadjuk az átszűrt kávét és whisky-t, keverjük még kb. 1 percig. Töltsük 6 csészébe és felvert tejszínnel díszítsük. Tetejére kevés reszelt csokoládét szórhatunk.

Jegeskávé

Hozzávalók:

```
1-2 dl főzött kávé
jégkocka
1-2 kiskanál cukor
vanília fagylalt
esetleg tej, tejszínhab
```

Elkészítés: A kávét főzd le és hagyd kihűlni. Hosszú poharakba tegyél jégkockákat, 1-2 kiskanálnyi cukrot, egy gombóc vanília fagylaltot. Öntsd fel a kávéval, kevés hideg tejjel, tetejét pedig díszítheted tejszínhabbal, kis fahéjjal.

Párizsi kávé

Hozzávalók:

```
2 dl erős átszűrt meleg törökkávé
4 evőkanál csokoládé szirup
2 evőkanál Maraskinó likör
1/4 csésze tejszín
1 evőkanál reszelt csokoládé
2 Maraskinó meggy
```

Elkészítés: Keverjük össze a kávét, és a csokoládészirupot a Maraskinóval. Ezt 2 nagyobb kávéscsészébe töltjük. Tetejét felvert tejszínnel, reszelt csokoládéval és Maraskinó meggyel díszítjük.