



Eiskaffee-Varianten von Alessandro Metafune

Iced Latte mit Ube-Espuma

Zutaten (für eine Portion):

1-2 Espresso (ca. 25 – 50 ml)
ca. 200 ml Kokosmilch
350 ml Milch
120 ml Sahne 30-32 % Fett
40 g Ube-Pulver
1 Blatt Gelatine

Eiswürfel

Deko

Getrocknete Orangenschale, geriebene Orangenschale, Kokosraspel

Zubereitung:

Zunächst ein großes Glas (am besten 500 ml) großzügig mit Eiswürfeln befüllen. Anschließend einen frischen Espresso mit der Siebträgermaschine zubereiten. Entweder einen einfachen Espresso (25–30 ml) oder einen doppelten für die, die einen intensiveren Kaffeegeschmack bevorzugen. Dann den Espresso direkt über die Eiswürfel giessen und das Glas mit Kokosmilch auffüllen. Dabei sollte oben noch etwa ein bis zwei Fingerbreit Platz für die Espuma bleiben.

Für die Ube-Espuma wird zunächst etwas Milch erwärmt. Anschließend Sahne und etwa 30–40 g Ube-Pulver hinzugeben. Parallel dazu ein Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sobald die Gelatine weich geworden ist, wird sie in die warme Milchlösung eingerührt, bis sie sich vollständig aufgelöst hat. Die Mischung bei niedriger Temperatur sorgfältig verrühren. Aufpassen, dass die Flüssigkeit nicht kocht oder anbrennt. Anschließend die Mischung vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Nun die Mischung in einen Sahnenspender (Siphon) füllen. Den Siphon verschliessen, mit einer N₂O-Kapsel laden und kräftig schütteln. Danach sollte die Mischung für etwa ein bis zwei Stunden im Kühlschrank ruhen, damit sich die Espuma optimal entwickeln kann.

Nachdem das Glas mit Eiswürfeln, Espresso und Kokosmilch vorbereitet wurde, wird die gekühlte Ube-Espuma auf die Oberfläche gesprüht. Die Espuma bildet eine luftige, cremige Schicht auf dem Getränk.

Zum Abschluss wird etwas frische Orangenschale über die Espuma gerieben und mit einer kleinen Menge Kokosraspeln garnieren.



White Dream

Zutaten (für eine Portion):

4-5 frische Himbeeren
90 ml Cold Brew
50 ml Wildberry Tonic
20 ml Sahne
10 ml Milch
0,5 cl Himbeersirup oder 0,5 cl Agavendicksaft

Eiswürfel

Deko

Geriebene Orangen- oder Grapefruitschalen
Getrocknete Orangenscheibe
Minzeblätter

Zubereitung:

Am Tag vorher den Cold Brew herstellen. Dafür grob gemahlene Kaffee mit kaltem Wasser übergießen und 12 bis 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Für das Getränk (ca. 350 ml Glas) werden zunächst einige frische Himbeeren ins Glas gegeben. Anschließend füllt man es mit dem Cold Brew und ergänzt diesen mit Wildberry Tonic.

Für das Topping werden etwa zwei Drittel Milch und ein Drittel Sahne gemischt. Dazu kommt etwas Sirup oder alternativ ein süßer Agavendicksaft. Die Mischung mit einem Stabmixer aufschlagen und anschließend vorsichtig über einen Löffel auf das Getränk gegeben. Zum Schluss etwas Schale von Orange oder Grapefruit darüber reiben und die getrocknete Orangenscheibe und Minzespitzen daraufsetzen, um zusätzlich frische Aromen zu erzeugen.