

Isterninger af kaffe

En dejlig kold iskaffe, der klirrer på grund af isterningerne i glasset - det er lyden af sommer. Det er bare ærgerligt, hvis drikken bliver for tynd, inden man er færdig, på grund af de mange isterninger. Men heldigvis er løsningen utrolig simpel: isterninger af kaffe - kulde og lidt ekstra smag tilføjes i et stille og roligt tempo, mens du bare skal slappe af med benene oppe.

Ikke nok med at det er genialt til din iskaffe, er det også en måde, hvorpå du kan mindske dit spild på, for de isterninger vi anbefaler, at du laver, er af de kaffeslatter, som du ellers bare ville hælde ud i vasken. Ofte får vi brygget for meget, som bliver kedelig i kaffekanden. Hæld slatten i en frostpose, i fryseren og efter lidt tid har du isterninger. Laver du altid en perfekt afstemt mængde kaffe, kan du naturligvis også

lave ekstra til netop det formål. Skal kaffesmagen i isterningerne være stærkere, kan du også lave kaffen af vores Instant Espresso eller en stærk bryg på stempelkanden med en espressokaffe.

Isterningerne er også gode i en gin og tonic med espresso eller espresso sunrise – begge lækre kaffedriks til den danske sommer!

Ingredienser:

- Kaffeslatter
- Isterningeposer eller -forme

Fremgangsmåde:

1. Hvis din kaffeslat ikke er minimum lillefingervarm, skal du lade den køle af først
2. Hæld kaffen i isterningeposer eller -forme
3. Frys og tag op efter behov

