

# Tonicessens med kaffe

Gin og tonic er en ægte klassiker. Drinken findes i uendeligt mange varianter, da både gin og tonic er dele, som er lette at sætte smag til. Vi elsker kaffes store smagsunivers, der kan gå fra solbær til chokolade til røgede krydderier og abrikos. Vi tænkte derfor, at vi ville lave en hjemmelavet tonicessens, hvor vi fremhævede en kaffes noter. Resultatet blev så godt, at den måtte vi bare dele med jer, så I også kan nyde en lækker gin og tonic lavet med et skønt twist af kaffe.

Vi har fundet frem til en lækker, frugtig tonic, hvor kaffens aromatiske fylde og afrundende eftersmag sætter ind og forlænger slurkens følelse i munden. Du vil sandsynligvis ikke kunne smage kaffen med det samme, men vi har prøvet uden, og det gør en forskel!

Vi har brugt en Etiopisk Yirgacheffe Herbloom fra kaffens moderland, som er en sød og fyldig kaffe med noter af appelsin, abrikos og røde bær. Disse noter har vi også tilsat denne tonicessens. Hvis du vælger en anden kaffe, fx en Kenya AA, med sit karakteristiske præg af solbær, kan du med fordel bruge tørrede solbær frem for abrikoser. Det er kun fantasien, der sætter grænserne!

Tonicen vi har lavet, er en sirup, som du fortynder op med dansk vand i forholdet 1:2-3, inden du tilsætter gin og is til drinken. Det tager kun ca. 20 minutters forberedelse og tre dages tålmodighed, inden du kan servere denne orange kaffetonic for dine gæster.

Som ledsager til vores tonic brugte vi en gin, der var fremstillet med mandarin, som gav en superlækker gin og tonic. Tænk over hvilken gin du matcher med din tonic, så deres smagsnoter passer sammen. Prøv dig frem eller spørg i din fx i din vinhandler for råd.

## Ingredienser:

### *Til 1,5 liter tonicessens*

- 30 gr kinabark
- 60 gr citronsyre
- Skal af 3 økologiske lime
- Skal af 3 økologiske appelsiner
- Saften fra 3 appelsiner



- 3 hele stængler citrongræs
- 3 hele allehånde
- 5 hele enebær
- 3 hele kardemommekapsler
- 25 g tørrede abrikoser
- 7 dl vand
- 35 g groftkværnet Etiopisk Yirgacheffe, en sød og fyldig kaffe med noter af appelsin, abrikos og røde bær.

Efter tre dage:

- 600 gr sukker
- 4 dl vand

Topping:

- Dehydret appelsin og blodcitron

## Fremgangsmåde:

- Tag et stort glas med patentlukning og skold det. Herefter putter du ingredienserne der i.
- Tag kinabarken og kør det gennem en blender eller moter, så det får struktur som groft salt.
- Riv de tre limes, mens du med fordel kan bruge en kartoffelskræller til citroner og appelsiner. Undgå at få den hvide underskal med.
- Pres de tre appelsiner
- Snit citrongræs og abrikoser.
- Kværn kaffen groft
- Put kaffe, kinabark, citronsyre, citrusfrugter, citrongræs, allehånde, enebær, kardemommekapsler og abrikoser ned i glasset.
- Tilsæt 7 dl koldt vand, ryst det, og sæt på køl i 3 dage. Ryst glasset dagligt.
- Efter 3 dage koger du en sirup på 600 gr sukker og 4 dl vand. Sukkeret skal være helt opløst, men det behøver ikke komme helt op at koge. Lad siruppen køle helt ned.
- Glasset tager du ud af køleskabet og sir indholdet gennem et klæde. På den måde får du så ren en væske som muligt.
- Bland sukkersirup og tonicessens.

- Hæld det hele på en nyskoldet glasflaske med patentlåg. Du kan ryste flasken med atamon for at forlænge holdbarheden. Opbevar din tonicsirup i køleskab.
- Tonicsiruppen blandes 1:3 med danskvand. Altså f.eks. 1 dl sirup til 3 dl danskvand. Pas på det ikke bruser over.  
Bland gin i din tonic i forholdet 1:2-3. Altså f.eks. 4 cl gin til 1 dl blandet tonic.
- Servér med dehydrerede skiver af appelsin og blodcitron samt kaffebønner  
- Lav dehydrerede citruskiver ved at skære ultratynde skiver, som du putter i ovnen i 4-6 timer ved 150 grader. Vend jævnligt. Opbevar i lufttæt boks.

Tonicessensen burde kunne holde sig ca. en måneds tid på køl. Du kan også fryse den – eller endnu bedre kan du invitere gæster over og smage din nye kaffetonic.