

рецептов

КОФЕ



Подписано в печать 02.12.05. Формат 84x108/32.  
Усл. печ. л. 1,68. Доп. тираж 3 000 экз. Заказ № 6111

50 рецептов кофе / сост. Е.С. Рзаева. — М.: АСТ; СПб.:  
П99. Полигон, 2006. — 29, [3] с.

ISBN 5-17-035348-0 (ООО «Издательство АСТ»)  
ISBN 5-89173-112-6 (ООО «Издательство «Полигон»)

В брошюре собраны пятьдесят рецептов кофе — горячего, холодного, с добавлением алкоголя, сливок, фруктов, меда, приправ. Приготовленный по любому предложенному рецепту, этот древний напиток украсит стол любой российской семьи.

УДК 641  
ББК 36.997

*Научно-популярное издание*

## 50 РЕЦЕПТОВ КОФЕ

*Составитель Е.С. Рзаева*

Редактор *И.В. Петрова*  
Технический редактор *И.В. Буздалева*  
Компьютерная верстка *Ю.С. Петровой*  
Корректор *А.Ю. Ларионова*

Общероссийский классификатор продукции  
ОК-005-93, том 2: 953004 — научная и производственная литература

Санитарно-эпидемиологическое заключение  
№ 77.99.02.953.Д.001056.03.05 от 10.03.2005 г.

ООО «Издательство АСТ»  
170000, Россия, г. Тверь, пр. Чайковского, д. 19А, оф. 214  
Наши электронные адреса:  
WWW.AST.RU E-mail: astpub@ast.ru

ООО «Издательство «Полигон»  
194044, С.-Петербург, Б. Сампсониевский пр., 38/40  
Тел./факс: 542-91-12 E-mail: polygon@tol.ru

© Сергеев А.В., дизайн обложки. 2000

Отпечатано с готовых диапозитивов в ООО «Типография ИПО  
профсоюзов Профиндуст» 109044, Москва, Крутицкий вал, 18

Предисловие..... 5

### ГОРЯЧИЙ КОФЕ

1. Кофе «Стандарт».....	7
2. Кофе по-турецки.....	7
3. Кофе по-арабски.....	8
4. Кофе по-венски.....	9
5. Кофе по-восточному.....	10
6. Кофе по-малайски.....	10
7. Кофе по-мексикански.....	11
8. Кофе по-румынски.....	11
9. Кофе по-югославски.....	11
10. Кофе «Венский».....	12
11. Кофе «Индия».....	12
12. Кофе «Голливуд».....	13
13. Кофе черный особый с желтками.....	13
14. Кофе со сметаной.....	14
15. Кофе «Мокко-актив».....	14

### ХОЛОДНЫЙ КОФЕ

16. Айс-кофе по-английски.....	15
17. Холодный кофе по-лионски.....	15
18. Кофе глясе.....	16
19. Кофе глясе по-французски.....	16
20. Холодный кофе по-итальянски.....	17
21. Холодный кофе по-льезски.....	17
22. Кофе замороженный.....	18
23. Кофе замороженный по-хорватски.....	18
24. Кофе меланж по-берлински.....	19

25. Кофе по-алжирски.....	20
26. Кофе по-армянски.....	20
27. Кофе по-бразильски.....	20
28. Кофе по-стокгольмски.....	21
29. Кофе по-швейцарски.....	21
30. Кофе по-грузински.....	21
31. Кофе «Жаннет».....	22
32. Кофе «Коблер».....	22
33. Кофе «Мараска».....	23
34. Кофе по-римски.....	23
35. Кофе «Пламенеющий».....	23
36. Кофе-пунш «Копенгаген».....	24
37. Кофе «Кофейная мама».....	24
38. Кофе «Казачий».....	24
39. Кофе «Королевский».....	25
40. Кофе «Амаретто».....	25
41. Кофе «Блейзер».....	25
42. Кофе «Лада».....	26
43. Кофе «Зимний коктейль».....	26
44. Кофе «Ирландский».....	26
45. Кофе «Винный».....	27
46. Кофе «Восточный Эгг-ног».....	27
47. Кофе медово-имбирный.....	28

## КОФЕЙНЫЙ ДЕСЕРТ

48. Яблочно-кофейный коктейль.....	29
49. Мускатный кофе.....	29
50. Кофейное мороженое.....	29

Чашечка кофе давно перестала быть для нас чем-то экзотическим. Скорее, это уже символ начинающегося рабочего дня. Отхлебывая ароматный напиток, мы вряд ли припоминаем «Кофейную кантату» Баха или размышляем о Вене — первом европейском городе, где появился кофе. Тем не менее мы присоединяемся к многовековой традиции «кофепития». Впервые кофейники появились в середине XV в. в Аравии. Оттуда же, наверно, идет представление о лучшем кофе как о кофе арабском. Но на эту же честь претендуют жители Италии, Бразилии, Турции, Венгрии...

Кофейные деревья растут в странах с богатой почвой и обильными дождями. Лучшие зерна (92 % кофейных деревьев относятся к двум сортам: «Арабика» и «Робуста») растут на высоте выше 900 м над уровнем моря. Кофейные деревья начинают плодоносить через три года; взрослое дерево может давать до 1 кг зерен в год, собранных вручную.

Собранные и обработанные зерна (в Америке их обжаривают слабо, во Франции, Италии — сильно) в красочной упаковке поступают в торговую сеть. Выбирайте по своему вкусу, но не забудьте, что кофе может быть только двух сортов: «Высший» и «Первый». После покупки осталось самое главное: приготовить кофе так, чтобы раскрыть всю прелесть этого чарующего напитка.

# ГОРЯЧИЙ КОФЕ

Но тут-то и таится сложность: рецептов множество. Подойдет ли вам способ приготовления кофе по-бедуински (18—20 ч на горячем песке)? Любите ли вы черный кофе без приправ или больше по вкусу кофе меланж (с молоком)? Для всех любителей кофе найдется свой рецепт.

Обычная норма для России — 8 г кофе на 150 г воды. В средней чашке кофе содержится около 160 мг кофеина. Он расширяет кровеносные сосуды, обеспечивает прилив сил и бодрости, поднимает настроение, улучшает память. Однако если вы излишне возбудимы, страдаете сердечной аритмией, язвой желудка, гипертонией, бессонницей или беременны, то лучше выбрать кофе, не содержащий кофеина. Кроме того, содержание кофеина зависит не только от сорта кофе, но и от степени поджаренности: чем зерна сильнее поджарены, тем ниже уровень кофеина.

Кофе всегда таит какие-нибудь секреты. Например, кофейный стол не принято накрывать белой скатертью; не стоит и подавать бутерброды с ароматными приправами. Можно удивить гостей, предложив им «мраморный» кофе: на дно чашки капнуть кипяченое, не остывшее молоко, сверху (не перемешивая) — горячий кофе. Можно подбирать самим вкусовые добавки, экспериментировать — и пусть притягательный запах кофе не уйдет из вашего дома.

## 1. Кофе «Стандарт»

1—2 ч. ложки молотого кофе на стакан воды.

Вскипятить воду, ополоснуть кофейник кипятком и сразу всыпать в него половину приготовленной порции молотого кофе. Залить кофе кипятком, плотно закрыть крышку. Через 2 мин всыпать оставшуюся часть кофе и долить горячую воду до нужной пропорции. Кофейник подогреть на медленном огне, не доводя до бурного кипения. Через 5 мин кофе готов.

## 2. Кофе по-турецки

1 ч. ложка кофе, 50 г воды.

Действия по приготовлению кофе по-турецки диктуются вкусом, привычкой, опытом потребителя. Одни доводят налитую в турку воду до кипения и после этого всыпают кофе и сахар. Последний замедляет процесс вскипания и вместе с тем делает его более заметным. Другие сначала смешивают кофе с сахаром, заливают смесь необходимым количеством холодной воды и при слабом нагреве напитка доводят до кипения, но не бурного, а лишь до начала подъема и образования густой пены (способ более предпочтителен, так как до момента закипания воды из кофе извлекается большее количество ароматических и вкусовых веществ).

Вскипевший кофе снимают с огня на несколько секунд, затем снова доводят до кипения и сразу раз-

ливают в маленькие чашечки. Если хотят получить кофе без пены, то как только его снимут с огня, вливают 2—3 капли холодной воды.

Поскольку сахар не является обязательным компонентом при варке кофе по-турецки, его количество варьируется в зависимости от вкуса. Для того чтобы получить более густой и сладкий кофе, на одну чашечку кладут 1 ч. ложку кофе и 2—3 ч. ложки сахарного песка, добиваясь излюбленной концентрации. При этом надо помнить, что сахар немного смягчает воду, в которой заваривается кофе.

Кофе по-турецки готовится непосредственно перед подачей и подают его разлитым в соответствующие кофейные чашечки.

Однако кофе можно подавать прямо в турке, особенно когда она является предметом искусства. Это не будет отступлением от правил и из турки кофе можно разлить в чашки прямо перед гостями, а гости имеют возможность наливать в поданные чашечки желаемое количество кофе сами. Иногда при этом в кофе кладут небольшой кусочек пищевого льда и дают настояться 1—2 мин либо в самом начале варки в кофе добавляют несколько кристалликов соли.

Кофе без сахара следует пить небольшими глотками, запивая каждый холодной кипяченой или газированной водой, поданной в изящном стакане.

### 3. Кофе по-арабски

1—2 ч. ложки мелкомолотого кофе, 1 кусок сахара, 80 г воды.

Кофе всыпают в джезву (маленький кофейник), наливают холодную воду и очень медленно доводят

до кипения. После этого кофе сливают в глиняный сосуд и только затем разливают по маленьким чашечкам.

Существуют варианты этого способа. Например, в джезву наливают половину порции воды, добавляют сахар по вкусу и ставят на огонь. Когда вода закипит, всыпают кофе тонкого помола, перемешивают и вновь ставят на огонь. После закипания добавляют оставшуюся часть воды, перемешивают и снова ставят на огонь. Необходимо регулировать нагрев, чтобы пена поднималась несколько раз.

После этого кофе снимают с огня, дают настояться 1—2 мин и разливают горячим по чашкам.

Иногда до заваривания кофе в сахарный сироп добавляют немного корицы.

### 4. Кофе по-венски

$\frac{3}{4}$  чашки крепкого черного кофе, сваренного по обычному рецепту, 2 ч. ложки сахарного песка, 40 г взбитых сливок с 1 ч. ложкой сахарного песка, ванилин, шоколадная крошка.

Всыпать сахарный песок в горячий кофе, разлитый в стаканы на  $\frac{3}{4}$  их высоты, сверху положить ложкой взбитые сливки. Для любителей можно добавить немного ванилина и посыпать шоколадной крошкой.

Допускается подавать сливки отдельно в креманке или вазочке на подставной тарелочке с чайной ложкой для раскладывания. Сливки должны быть 35 %-ной жирности, охлажденные.

## 5. Кофе по-восточному

10 г кофе, 100 мл воды, сахарный песок по вкусу.

Мелко смолотый кофе смешать в джезве с сахарным песком, слегка обжарить, залить холодной водой. Вода рекомендуется мягкая, без солевых примесей, а если такой нет, можно взять охлажденную кипяченую воду.

Джезvu поместить на маленький огонь и ее содержимое довести до закипания (кипятить нельзя). На поверхности при этом должна образоваться светлая пенка. Если она почему-то не появляется, можно дать кофе подняться еще раз.

Если джезва имеет приличный вид, кофе вместе с гущей следует подать без переливания в чашечки, которые ставятся на поднос отдельно. К кофе подать в бокале холодную воду со льдом либо слегка подкисленную. Каждый глоток кофе запивать холодной водой — такова восточная традиция.

## 6. Кофе по-малайски

1 ч. ложка с верхом молотого кофе, 2 ч. ложки сахарного песка, маленький кусочек палочки ванили, 1 чашка воды.

Развести в воде сахарный песок и дать вскипеть. В кипящий сироп до засыпки кофе добавить крохотный кусочек настоящей ванили, но ни в коем случае не ванильного сахара. После этого, сняв на короткое время с огня кипящую воду, всыпать необходимое количество молотого кофе, поставить вновь на огонь, дать вскипеть лишь один раз и сразу разлить по чашечкам.

## 7. Кофе по-мексикански

9 г смеси кофе с какао, 30 г сахарного песка, 100 мл воды, сливки (сгущенное молоко).

Сварить напиток из молотого кофе, смешанного с порошком какао в пропорции 1:1. Перед подачей добавить сливки (или сгущенное молоко), хорошо перемешать, процедить.

Сахарный песок подать отдельно.

## 8. Кофе по-румынски

1 ч. ложка кофе, 1 ч. ложка сахарной пудры, 1/2 ч. ложки какао, 1 чашка воды, немного ванили.

Смешать кофе, сахарную пудру и какао и всыпать в джезvu, налить воды и поставить на огонь, но не доводить до кипения. Снять с огня и всыпать щепотку ванили. Дать немного отстояться и разлить по чашечкам.

## 9. Кофе по-югославски

5 ч. ложек кофе, 5 ч. ложек сахарного песка, 5 чашек холодной воды.

Налить воду в джезvu, добавить сахарный песок и поставить на огонь. Когда вода закипит, отлить немного кипятка в отдельную чашку и засыпать мелко молотого кофе.

Джезvu снова поставить на огонь, но уже более слабый. Как только поднимется пена, джезvu снять, перемешать ее содержимое и снова вернуть на огонь.

Считается, что пена должна подняться трижды, только тогда кофе будет готов. В него надо доба-

вить отлитую ранее воду, положить в чашки понемногу пены и разлить кофе. В другом варианте — сначала засыпают в джезvu порошок кофе, а затем заливают его сладкой вскипяченной в другом сосуде водой.

### **10. Кофе «Венский»**

0,5 л крепкого кофе, 1 чашка сливок, 2 ст. ложки сахарной пудры, 4 ч. ложки тертого шоколада, щепотка молотой корицы.

Половину нормы сливок взбить, прибавить 1 ч. ложку сахарной пудры и поставить в холодильник.

В каждый из 4 бокалов положить по 1 ч. ложке шоколада и взбитых сливок, затем добавить 2 ч. ложки сахарной пудры. Все перемешать ложкой до получения однородной массы. Теплый кофе влить в стаканы постепенно и осторожно, украсить взбитым кремом и сверху посыпать корицей.

### **11. Кофе «Индия»**

10 ч. ложек кофе мелкого помола, 4 чашки кипятка, 8 ч. ложек сахарного песка, 4 гвоздики, натертая на терке цедра одного апельсина, 1 рюмка рома, сливки.

Кофе залить кипятком, дать постоять 5 мин, разлить в 4 чашки, в каждую из них положить по 2 ч. ложки сахарного песка, 1 гвоздичку, апельсиновую цедру и влить немного рома.

Подать со сливками.

### **12. Кофе «Голливуд»**

2 чашки очень крепкого кофе, 2 чашки молока, 2 ст. ложки какао, 2 ст. ложки сахарной пудры, взбитые сливки, дробленый жареный миндаль, соль.

В отдельной посуде приготовить крепкий кофе, а также отдельно вскипятить молоко. Засыпать в кастрюлю какао и сахар, влить туда часть молока, хорошо перемешать, после чего добавить оставшееся молоко и щепотку соли.

Поставить кастрюлю на огонь и кипятить примерно 10 мин. Затем снять с огня, энергично взбить до маслянистой, пузырящейся консистенции. В эту массу добавить кофе и продолжать взбивать.

Горячий напиток разлить по чашкам, украсить сливками, поверх которых посыпать миндаль, и подать.

### **13. Кофе черный особый с желтками**

4 ч. ложки молотого кофе, 2 яйца, 100 г сахарного песка, 2 стакана воды, немного лимонной цедры,

Отделить белки от желтков. Желтки соединить с 2 ст. ложками сахарного песка и взбить в пышную массу. Затем при непрерывном помешивании влить в горячий кофе. Полученный напиток разлить в подогретые чашечки.

Белки необходимо также взбить в густую пену, постепенно всыпая в них оставшийся сахарный песок и продолжая взбивать до его полного растворения. После этого в каждую чашечку положить по 1 ст. ложке с верхом взбитых белков и посыпать их измельченной лимонной цедрой.

#### 14. Кофе со сметаной

50 г натурального кофе, 4 стакана воды, 80 г сахарного песка, 4 ч. ложки сметаны.

В кофейник засыпать молотый кофе, налить воды и поставить на огонь. Как только кофе начнет подниматься, снять с огня и дать настояться. В чашки вначале положить по 1 ч. ложке сметаны, добавить сахарный песок, размешать и осторожно влить кофе.

Немного обождать и подавать.

#### 15. Кофе «Мокко-актив»

25 г кофе, сок 1 лимона, 1—2 ст. ложки меда, 250 мл воды.

Приготовить очень крепкий кофе и в горячем виде профильтровать через воронку. Затем в кофе добавить лимонный сок и мед. Пить из маленьких чашечек, подождав, пока растворится мед.

## ХОЛОДНЫЙ КОФЕ

#### 16. Айс-кофе по-английски

3 ст. ложки молотого кофе, 4 шарика мороженого,  $\frac{2}{3}$  стакана сливок, 2 стакана кипятка.

Сварить обычный кофе по-турецки, процедить, охладить и разлить по стаканам. Затем в каждый положить шарик мороженого и взбитые сливки.

Подать с печеньем.

#### 17. Холодный кофе по-лионски

$\frac{1}{4}$  л заваренного натурального кофе, 1 л кофейного крема, 200 г сметаны, 50 г сахарного песка, 60 г кофейных зерен.

Для крема: 2 кофейные ложки растворимого кофе,  $\frac{1}{2}$  л молока, 4 желтка, 50 г сахарного песка.

Приготовить кофейный крем следующим образом: смешать растворимый кофе с желтками, взбить массу с сахарным песком, добавляя понемногу молоко. Чтобы масса загустела, посуду с ней поставить на водяную баню и постоянно помешивать содержимое. Когда масса загустеет, ввести в нее предварительно взбитую сметану и все взбить в миксере в течение 3—4 мин. После этого массу необходимо заморозить при продолжающемся взбивании в посуде, помещенной в морозильную смесь (соль + лед). Уплотненный крем оставить на 1 ч в охлаждающей смеси, а за это время приготовить  $\frac{1}{4}$  л черного кофе по стандартному рецепту и поставить его в холодильник для охлаждения (не замораживать!).

В охлажденные стаканы налить по 2 ст. ложки кофе без сахарного песка, добавить по 2—3 кусочка льда. Сверху положить довольно большим слоем сладкий крем и украсить его кофейными зернами.

Напиток готовится за 1—4 ч до подачи.

## 18. Кофе глясе

1 чашка холодного кофе (обычного или не содержащего кофеина), 1 чашка мороженого (ванильного, шоколадного или кофейного), 2 ст. ложки шоколадного сиропа, 2 ст. ложки сладких взбитых сливок, 1 ч. ложка раскрошенных леденцов.

Разделить мороженое между двумя фужерами емкостью 300 г. Добавить в каждый шоколадный сироп и холодный кофе. Украсить взбитыми сливками и леденцовой крошкой.

Подавать на подставной тарелке вместе с ложкой для мороженого и двумя соломинками.

## 19. Кофе глясе по-французски

1/4 л черного кофе, 1 банка сгущенного молока, 200 г охлажденного молока, 50 г сахарного песка, 60 г кофейных зерен, кофейный ликер (кофейная эссенция).

Смешать в миске сгущенное и холодное молоко, влить в эту смесь кофе, добавить сахарный песок и опять все тщательно размешать. Убедиться, что масса получилась ароматной, для улучшения аромата можно в нее добавить несколько капель кофейного ликера или кофейной эссенции.

Добавить кофейные зерна и вылить все в формочку для льда, следя за тем, чтобы зерна распредели-

лись в каждой ячейке равномерно. Поставить в морозильник, но не допускать образования льдинок.

## 20. Холодный кофе по-итальянски

4 чашки крепкого кофе, 80 г шоколада, сахарный песок, жидкие сливки, кубики льда.

В посуде, поставленной на водяной бане, распустить шоколад и тут же вылить его в кипящий кофе, дать немного покипеть вместе, остудить. Разлить по высоким стаканам, примерно чуть больше чем наполовину, остальную часть заполнить льдом.

Отдельно подать сахарный песок и сливки.

## 21. Холодный кофе по-льезски

3 ст. ложки растворимого кофе, 1/2 стакана сахарного песка, 4 желтка, 1 1/2 стакана сливок, вода.

Растворимый кофе развести 5—6 ст. ложками кипятка. Сахарный песок растворить в 1/4 стакана воды и варить в кастрюльке до тех пор, пока можно будет вытягивать из сиропа нити.

Отдельно тщательно растереть желтки и тонкой струйкой постепенно влить в них сахарный сироп, продолжая при этом непрерывно взбивать. Когда масса достаточно загустеет, влить в нее кофе, хорошо перемешать и добавить сливки, предварительно взбитые до устойчивой пены. Если при этом масса окажется жидковатой, можно добавить ложечку растворимого кофе. Полученный полуфабрикат вылить в форму или формочки и поставить в морозильную камеру холодильника. Как только края массы начнут заметно застывать, ее необходимо вынуть из морозильника и в течение 1 мин хорошо взбить.

На этом этапе можно подать кофе в креманках, а можно поставить в холодильник для дальнейшего застывания.

## **22. Кофе замороженный**

50 г молотого кофе, 1 л воды, 100 г сахарного песка, 200 г сливок, 200 г сметаны или мороженого, ванилин, сахарная пудра.

Нагреть кофейник и всыпать в него половину количества кофе, залить кипятком. Через 20 мин всыпать оставшийся кофе и долить кипятком. Поставить на кипящий чайник на 6—10 мин.

Заваренный кофе слить, смешать с сахарным песком, охладить, влить прокипяченные и охлажденные сливки и поставить в холодильник для заморозки. Время от времени кофе надо перемешивать.

Как только из кофе начнет образовываться крупчатая масса, вынуть из холодильника, разложить по стаканам или креманкам, а сверху положить по шарiku мороженого или взбитой сметаны, смешанной с ванилином и сахарной пудрой.

## **23. Кофе замороженный по-хорватски**

1/2 л крепкого холодного кофе, 2 чашки молока, сахарный песок по вкусу.

Сварить крепкий кофе, остудить его, разлить в формочки для кубиков льда, поставить в морозильную камеру и заморозить. Кубики кофе-льда положить в миксер, добавить молоко, сахарный песок и взбить. Когда смесь загустеет наподобие крема, разлить ее в бокалы (высокие) и подать.

## **24. Кофе меланж по-берлински**

1 1/2 чашки охлажденного крепкого кофе, 4 небольшие чашечки сока (сиропа) из черешни, 4 чашки сгущенного молока, сахарная пудра по желанию.

Все компоненты смешать, проследить, чтобы они равномерно распределились и масса стала однородной.

Готовый напиток разлить по чашкам, посыпав сахарной пудрой.

# КОФЕ ВЕСЕЛЯЩИЙ

## 25. Кофе по-алжирски

4 г кофе, 2 мл яичного ликера, 20 г сливок, 20 мл воды.

Свежесмолотый кофе насыпать в кофеварку, залить холодной водой, довести до кипения, снять с огня, затем дать еще раз вскипеть. Кофе должен отстаиваться 2 мин, после чего в него необходимо добавить 1 ч. ложку холодной воды и поставить на 1 мин на огонь. В толстостенный стакан влить порцию сливок, яичный ликер и затем кофе тонкой струйкой.

## 26. Кофе по-армянски

2 ч. ложки кофе, 1 кусок сахара, 3 капли армянского коньяка любой выдержки, но лучше «Ереван», 3 капли спирта, 100 мл воды.

Приготовить крепкий черный кофе без сахара, разлить по чашкам. В чайную ложку положить кусок сахара, облить его коньяком и спиртом, поджечь. Когда пламя погаснет, жженный сахар влить в чашку и перемешать.

## 27. Кофе по-бразильски

2 ч. ложки кофе, 1/4 ч. ложки какао, сахарный песок по вкусу, 1 маленькая чашечка рома, 40 мл сливок, 100 мл воды.

Из воды, сахарного песка и какао приготовить горячий напиток, добавить кофе. Смесь прокипятить,

затем процедить, если надо — подсластить и разлить в чашки, но так, чтобы они оставались неполными.

Кофе ароматизировать ромом, вливая его в желаемом количестве. Сверху положить сливки.

## 28. Кофе по-стокгольмски

3 ст. ложки молотого черного кофе, 2 стакана воды, 4 желтка, 4 рюмки рома, 4 ст. ложки взбитых сливок, сахарный песок.

Сварить кофе, процедить, разлить в чашки, добавив в каждую взбитые с сахарным песком желтки и рюмку рома. Сверху положить горкой сливки.

## 29. Кофе по-швейцарски

10 г кофе, 100 мл воды, 1 рюмка вишневого или черешневого ликера, сахарный песок.

Засыпать кофе в кофейник, влить воду и дать дважды вскипеть, затем добавить 1 кофейную ложку холодной воды. Через 1 мин кофе перелить в нагретую чашку, добавить ликер, сахарный песок вкусу, размешать и подать к столу.

## 30. Кофе по-грузински

10 г кофе, 15 г сахарного песка, 2 мл коньяка или бренди, 30 мл сливок, 3 г шоколадного порошка, 17 мл воды.

Этот кофе готовят особым способом. Сначала приготовить из сахарного песка золотую карамель и разлить ее в чашки. В соуснике нагреть и зажечь спирт-

ной напиток, горящим налить на карамель в чашках и погасить приготовленным кофе.

К кофе подать взбитые сливки, осторожно наслонив их на кофе. Посыпать тертым шоколадом (порошком) и подать.

### **31. Кофе «Жаннет»**

4 ч. ложки мелко молотого кофе без кофеина, 1 стакан молока, 1 желток, 1 чашка сгущенного молока, 1 ст. ложка сахарного песка, немного коньяка, сливки.

Кофе залить кипящим молоком и под крышкой выдержать на слабом огне 5 мин. Охладить, процедить и взбить вместе со сливками, желтком, сгущенным молоком и сахарным песком.

Готовый напиток дополнительно хорошо охладить (лучше в холодильнике) и подать в высоких стаканах, добавив коньяк.

### **32. Кофе «Коблер»**

300 мл кофейного ликера, 100 г кофейного сиропа, 200 мл коньяка, 200 мл десертного белого вина, 200 мл клубничного сока, 200 г взбитых сливок, лед.

Ликер, коньяк, вино, сок и сироп смешать вместе и охладить. Высокие конические или цилиндрические бокалы с утолщенным дном до полорины наполнить колотым льдом и на  $\frac{2}{3}$  объема залить их охлажденной смесью.

Взбитые сливки добавляются в бокалы последними. Их необходимо аккуратно размешать длинной коктейльной ложкой, не задевая льда. Это сложный напиток и подавать его следует с соломинкой.

### **33. Кофе «Мараска»**

1,5 стакана горячего кофе, 1/4 плитки несладкого шоколада, 8 ст. ложек яичного ликера, 4 ст. ложки взбитых сливок.

Шоколад натереть на крупной терке. Заварить натуральный кофе и разлить его в 4 чашки, предварительно сполоснув их кипятком.

Каждую чашку дополнить яичным ликером, сверху положить взбитые сливки и посыпать шоколадной стружкой.

### **34. Кофе по-римски**

1 ч. ложка с верхом свежесмолотого кофе, кубики льда, по неполной кофейной ложке сахарной пудры и молотой корицы, коньяк.

Кубики льда положить в огнеупорный стеклянный стакан, посыпать сахарной пудрой и залить горячим кофе, приправленным корицей. Смесью ароматизировать небольшим количеством коньяка, хорошо размешать и подать.

### **35. Кофе «Пламенеющий»**

На 2 порции: 2 чашки горячего кофе (обычного или не содержащего кофеина), 2 куска сахара, 2 ч. ложки бренди (водки или коньяка);

Положить в бренди кусок сахара для пропитки на 10 мин. Затем чайной ложкой достать его и поджечь, держа ложку прямо над чашкой с кофе. Как только пламя погаснет, вылить содержимое ложки в кофе. Алкоголь в ложке полностью сгорает.

### **36. Кофе-пунш «Копенгаген»**

1 чашка горячего кофе, 2 ч. ложки сахарного песка, 1 гвоздика, 1 кусочек папочки корицы или немного молотой, 20 мл рома.

Только что приготовленный горячий кофе налить в стаканы, положить сахарный песок и хорошо размешать.

Затем добавить в кофе гвоздику, корицу и подогретый ром. Оставить на некоторое время для настаивания, после чего подавать на стол.

### **37. Кофе «Кофейная мама»**

45 мл заваренного черного кофе, 2 ч. ложки кофейного ликера, 45 мл водки, 2 ч. ложки взбитых сливок, колотый лед.

Соединить кофе, ликер, водку, сливки, хорошо размешать, добавить лед. Подать в бокалах «тюльпан».

### **38. Кофе «Казачий»**

80 мл крепкого кофе, 1 чашка водки, 70 мл вина, 1—2 куска льда, сахар по вкусу.

Смешать все компоненты и разлить по стаканам. Подать охлажденным со льдом. Вино предпочтительно брать красное сухое.

### **39. Кофе «Королевский»**

1 <sup>1</sup>/<sub>2</sub> стакана крепкого горячего кофе, 4 желтка, 4 ч. ложки меда, 4 ст. ложки коньяка, 8 ст. ложек сливок или несладкого сгущенного молока.

В каждую из 4 чашек положить по желтку, добавить 1 ст. ложку коньяка, 1 ч. ложку меда и 2 ст. ложки сливок или сгущенного молока.

Все хорошо перемешать ложечкой, которую оставить в чашке. Долить содержимое чашек горячим кофе и подать.

### **40. Кофе «Амаретто»**

2 чашки кофе итальянской (сильной) поджаренности, 90 г ликера «Амаретто», шарик кофейного мороженого, зерна кориандра.

Разлить ликер «Амаретто» в два винных бокала или чашки из жаростойкого материала. Сверху налить кофе. Украсить каждый бокал шариком мороженого и зернышком кориандра.

### **41. Кофе «Блейзер»**

Кофе по вкусу, 15 мл коньяка, 15 мл кофейного ликера, 1 ломтик лимона, <sup>1</sup>/<sub>4</sub> ч. ложки сахарного песка, взбитые сливки по вкусу.

Натереть ломтиком лимона край кружки и положить его внутрь вместе с сахарным песком. Часть сахарного песка может остаться на краях кружки.

Подогреть коньяк и ликер, вылить их в кружку, долить кофе, положить сверху взбитые сливки.

Подавать такой кофе надо обязательно в пивных кружках.

## **42. Кофе «Лада»**

10 г кофе, 29 мл русской водки (любой), 7 г сахарного песка, 100 мл воды.

Свежесмолотый кофе всыпать в кофеварку, залить холодной водой, довести до кипения, дать прокипеть 2 мин, снять с огня. Через 1—2 мин добавить в кофе холодную водку, еще через 1 мин перелить в чашки. Сахарный песок положить по вкусу и немного варьировать количество водки.

## **43. Кофе «Зимний коктейль»**

1/4 ч. ложки кофе, 25 мл кофейного ликера, 25 мл коньяка, 25 мл белого сладкого вина.

Смешать в фужере кофейный ликер, коньяк, вино, затем сверху насыпать размолотый кофе, дать немного постоять.

Рекомендуется для здоровых людей.

## **44. Кофе «Ирландский»**

100 г крепкого черного кофе, 50 г сливок, ирландское виски и сахарный песок по вкусу.

Налить виски в стакан, добавить кофе с сахарным песком, перемешать. Влить сливки по черенку ложки, чтобы образовался их слой, стараясь сделать это так, чтобы кофе и сливки не смешались.

Кофе пьют через сливки, лучше с помощью соломинки.

## **45. Кофе «Винный»**

3 ст. ложки молотого кофе, 2 яйца, 60 г сахарного песка, 150 мл красного вина.

Хорошо взбить яичный желток с сахарным песком и добавить 100 мл красного вина. Из 1,5 стакана воды и молотого кофе приготовить профильтрованный кофе. Наполнить горячим кофе 4 стакана на 2/3

Взбить в стойкую пену яичные белки и положить ее на смесь взбитого желтка и вина, которыми предварительно долить стаканы с кофе. В эту массу вбрызнуть оставшееся красное вино.

Подать с соломинкой.

## **46. Кофе «Восточный Эгг-ног»**

1 ст. ложка с верхом тонкомолотого натурального кофе, 6 яиц, 50 г сахарной пудры, 500 г сливок, 500 г молока, 500 г красного десертного вермута, 250 г коньяка, 200 г меда, кофейный порошок.

Белки отделить от желтков, взбить венчиком, добавляя сахарную пудру. Сливки тоже взбить. В крушонницу налить охлажденное молоко, коньяк, вермут, ввести желтки, мед и часть взбитых сливок. Все тщательно перемешать, чтобы напиток превратился в однородную массу, в которой не просматривался бы ни один из компонентов.

Для лучшего растворения меда его можно слегка подогреть.

Напиток разлить по стаканам, каждый украсить шапкой взбитых сливок и обильно посыпать кофейным порошком.

#### **47. Кофе медово-имбирный**

4 ст. ложки молотого кофе,  $\frac{1}{3}$  ч. ложки мелконарезанного засахаренного имбиря, 4 ч. ложки меда.

$\frac{1}{2}$  л воды прокипятить с имбирем около 2 мин. В кофейник на фильтре положить мед с размолотым кофе и влить в него кипящую имбирную воду. Кофе перемешать и дать ему остыть. Добавить сливки по вкусу.

## **КОФЕЙНЫЙ ДЕСЕРТ**

#### **48. Яблочно-кофейный коктейль**

На 200 г напитка: 50 г яблочного сока, 75 г черного кофе, 50 г сливок, 25 г сиропа из консервированных фруктов, 2 г шоколада, сахарный песок.

Сварить кофе, процедить, охладить, добавить остальные компоненты (охлажденные). Все перемешать или взбить в миксере, посыпать тертым шоколадом.

Подать в высоком стакане с соломинкой.

#### **49. Мускатный кофе**

1 чашка свежесваренного горячего кофе, 1 ст. ложка желтого сахара, 1 яичный желток,  $\frac{1}{2}$  чашки сливок, мускатный орех.

Взбить яичный желток с желтым сахаром. В маленьком кофейнике подогреть сливки. Осторожно и медленно вмешать в них взбитый желток и осторожно нагреть почти до кипения (но не кипятить).

Снять с огня, разлить кофе в подогретые чашки и добавить сливки с яйцом. Сверху обильно посыпать крупно молотым мускатным орехом.

#### **50. Кофейное мороженое**

50 г растворимого кофе, 4 яйца, 100 г сахарного песка,  $\frac{1}{2}$  стакана воды, 200 г сливок, шоколадная крошка, фрукты из компота, мороженое.

Кофе залить кипятком. Яйца хорошо растереть с сахарным песком, добавить горячий кофе, размешать и охладить.

Взбить сливки, смешать их с яично-кофейной массой, разложить в посуду, в которой мороженое будет подаваться, и заморозить.

Перед подачей посыпать шоколадной крошкой или растворимым кофе. Украсить фруктами из компота.

  
**ИЗДАТЕЛЬСКАЯ ГРУППА АСТ**  
КАЖДАЯ ПЯТАЯ КНИГА РОССИИ

ПРИОБРЕТАЙТЕ КНИГИ ПО ИЗДАТЕЛЬСКИМ ЦЕНАМ  
В СЕТИ КНИЖНЫХ МАГАЗИНОВ **буква**

**МОСКВА:**

- м. «Алексеевская», Звездный б-р, 21, стр. 1, т. 232-19-05
- м. «Алексеевская», пр. Мира, 176, стр. 2 (Му-Му), т. 687-45-86
- м. «Бибирево», ул. Пришвина, 22, ТЦ «Александр Ленд», этаж 0.
- м. «Варшавская», Чонгарский б-р, 18а, т. 110-89-55
- м. «ВДНХ», проспект Мира, владение 117
- м. «Домодедовская», ТК «Твой Дом», 23-й км МКАД, т. 727-16-15
- м. «Крылатское», Осенний б-р, 18, корп. 1, т. 413-24-34, доб. 31
- м. «Кузьминки», Волгоградский пр., 132, т. 172-18-97
- м. «Медведково», ХЛ ТЦ Мытиши, Мытиши, ул. Коммунистическая, 1
- м. «Новослободская», 26, т. 973-38-02
- м. «Новые Черемушки», ТК «Черемушки», ул. Профсоюзная, 56, 4-й этаж, пав. 4а-09, т. 739-63-52
- м. «Павелецкая», ул. Татарская, 14, т. 959-20-95
- м. «Парк культуры», Зубовский б-р, 17, стр. 1, т. 246-99-76
- м. «Перово», ул. 2-я Владимирская, 52/2, т. 306-18-91
- м. «Петровско-Разумовская», ТК «ХЛ», Дмитровское ш., 89, т. 783-97-08
- м. «Сокол», ТК «Метромаркет», Ленинградский пр., 76, корп. 1, 3-й этаж, т. 781-40-76
- м. «Сокольники», ул. Стромынка, 14/1, т. 268-14-55
- м. «Сходненская», Химкинский б-р, 16/1, т. 497-32-49
- м. «Таганская», Б. Факельный пер., 3, стр. 2, т. 911-21-07
- м. «Тимирязевская», Дмитровское ш., 15, корп. 1, т. 977-74-44
- м. «Царицыно», ул. Луганская, 7, корп. 1, т. 322-28-22
- м. «Бауманская», ул. Спартаковская, 10/12, стр. 1
- м. «Преображенская площадь», Большая Черкизовская, 2, корп. 1, т. 161-43-11

Заказывайте книги почтой в любом уголке России  
**107140, Москва, а/я 140, тел. (095) 744-29-17**

**ВЫСЫЛАЕТСЯ БЕСПЛАТНЫЙ КАТАЛОГ**

Звонок для всех регионов бесплатный  
тел. 8-800-200-30-20

Приобретайте в Интернете на сайте [www.ozon.ru](http://www.ozon.ru)  
Издательская группа АСТ  
129085, Москва, Звездный бульвар, д. 21, 7-й этаж

Книги АСТ на территории Европейского союза у нашего  
представителя: «Express Kurier GmbH» Tel. 00499233-4000

Справки по телефону: (095) 615-01-01, факс 615-51-10  
E-mail: [astpub@aha.ru](mailto:astpub@aha.ru) <http://www.ast.ru>