

カイザーメランジュ

Kaisermelange



材料（1人分）

エスプレッソ（又は濃いコーヒー）	1 杯
卵(黄身)	1 個
ハチミツ	大さじ 1
生クリーム	大さじ 3
ブランデー又はコニャック	大さじ 1

* ノンアルコールにする方は、ブランデーを抜いてください。

調理器具

ボウル×2・泡だて器（ハンドミキサー）・スプーン・マグカップ×2

●手順

- ① 卵の黄身を取り出す。
- ② 卵の黄身、ハチミツと（ブランデー）を泡状になるまでに混ぜる。
- ③ 生クリームを泡立てる。
- ④ ②に③（大さじ 2）を加え、混ぜる。
- ⑤ マグカップにエスプレッソ（濃いコーヒー）を入れる。
- ⑥ 別のマグカップに④と⑤を混ぜながら注ぎ込む。
- ⑦ 余った③（大さじ 1）をコーヒーの上に乗せる。