



Café de belgique

[Del 11/04/2002 | Sezione: [Bevande](#) | Categoria: [Caffetteria](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 1 albume d'uovo, 12 cl di panna da montare, 1/4 cucchiaino di zucchero vanigliato, 10 cl di caffè ristretto bollente

Famoso quasi quanto l'Irish coffee, il Café de Belgique si serve dopo pranzo o di sera, per accogliere gli amici. Montate l'albume a neve ben densa; montate anche la panna, insieme con lo zucchero vanigliato. Mescolate insieme con delicatezza i due ingredienti, quindi distribuite la spuma ottenuta in quattro tazze da tè, riempiendole per un terzo. Versate sulla spuma il caffè bollente e servite. La ricetta originale non prevede l'aggiunta di altro zucchero, ma poiché in questo modo la bevanda risulta piuttosto amara, potete zuccherare leggermente il caffè, prima di versarlo sulla spuma.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]