

PUŠŲ PUMPURŲ KOKTEILIS

2-3 stiklinėms gėrimo jums reikės:

- 500 ml vandens
- 2-3 arb. šaukštelių (~ 20 g) pušų pumpurų
- 110 ml šviežiai spaustų laimo sulčių
- 60 g šviesaus agavų sirupo
- Laimo griežinėlių
- Ledukų



- Pušų pumpurus užplikome verdančiu vandeniu, palaikome bent 20 min., nukošiame.
- Atvėsintą pušų pumpurų arbatą sumaišome su laimo sultimis ir agavų sirupu. Naudokime šviesų sirupą, nes tamsusis pridės papildomo karamelinio posonio.
- Stiklinę pridedame ledo, pilame gėrimą į stiklinę, papuošiame laimo griežinėliu.

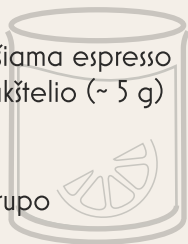
Rekomenduojame iš anksto pasiruošti didesnį kiekį. Šaldytuve galima laikyti 2-3 dienas.



ŠALTA CIKORIJŲ KAVA

1 stiklinei gėrimo jums reikės:

- 2 arb. šaukštelių (~ 7 g) (jei ruošiama espresso kavos aparatu) arba 1,5 arb. šaukštelių (~ 5 g) jei plikoma puodelyje ir pan.
- 130-150 ml migdolų pieno
- 15 g riešutinio arba karamelės sirupo
- Ledukų



- Ant aukštesnės stiklinės vidinių sienelių užpilkite sirupą.
- Sudėkite ledukus, supilkite pieną ir lėtai supilkite paruoštą cikorių kavą (nepresuota, paleista per dvigubą bėgimą – paruošta kaip juoda kava).
- Jei kavą ruošite ne per espresso aparatą – užpylus vandeniu palaukite 5-7 minutes ir per sietelį supilkite į stiklinę.



ŠALTA GAUROMEČIO IR IMBIERO ARBATA

2-3 stiklinėms gėrimo jums reikės:

- 500 ml vandens
- 2 arb. šaukštelių gauromečio arbatos
- 50 g imbiero
- 100 ml citrinos sulčių
- 80 g medaus arba agavų sirupo
- Citrinos griežinėlių
- Šviežios mėtų lapelių
- Ledukų



- Žoleles užpilame iki 80°C temp. atvėsintu vandeniu ir palaikome 5-7 min. Sudedame tarkuotą imbierą, leidžiame dar atvėsti.
- Atvėsintą gauromečio arbatą perkošiame ir sumaišome su citrinos sultimis ir medumi / agavų sirupu.
- Stiklinę pridedame ledo, priskabome mėtų lapelių, įdedame citrinos griežinėlių, supilame arbatą.

Rekomenduojame iš anksto pasiruošti didesnį kiekį. Šaldytuve galima laikyti 2-3 dienas.

ŠALTA GILIŲ KAVA SMALIŽIAMS

Stiklinei gėrimo jums reikės:

- 3 arb. šaukštelių (~ 10 g.) gilių kavos
- 1 valg. šaukšto tirštinto saldinto pieno
- 1/2 arb. šaukštelių cinamono
- Ledukų

- Į kokteilį plaktuvą (šeikerį) įberkite saujelę ledukų, supilkite sutiršintą pieną, cinamoną, paruoštą gilių kavą (nepresuota, paleista per dvigubą bėgimą – paruošta kaip juoda kava).
- Jei kavą ruošite ne per espresso aparatą – užpylus vandeniu palaukite 5-7 minutes ir per sietelį supilkite į plaktuvą.
- Labai gerai suplakite. Stipriai, negailėkite jėgos!
- Į stiklinę įberkite ledukų ir per sietelį ar plakiklio antgalį supilkite paruoštą kavą.



DVARO KAVOS



www.dvarokavos.lt/receptai