

Cafea algeriana



Dragii mei, va invit de pe acum, cu mare drag, sa savuram impreuna o cafea speciala, o cafea algeriana, cu lichior de oua si frisca, dat fiind faptul ca maine voi „intineri” cu (inca) un an... Daca voi avea starea si timpul necesar...sunt cam presata de timp, ca voi toti de altfel, dar mai mult stingherita (a se citi disperata!!!! ☹) de trecerea mult prea nemiloasa a timpului...va voi aduce „la masa” si alte bunatati, cu care probabil ne vom rasfata.

Caci da, este si ziua jumatatii mele (te iubesc, Cipi!!!) si pe langa toate astea va fi si ziua preaminunata a copiilor, iar Bogdi clar ma va taxa la capitolul asta, hihi...

Va pup si va doresc sa treceti cu mai multa seninatate decat mine peste momentul, altadata mult asteptat, al inaintarii in varsta (vai, ce urat sunaaaa!!! ☹)

Ingrediente pentru 2 portii (adica eu si Cipi ☺)

- 400 ml apa
- 5 linguri de cafea proaspat macinata
- 4 lingurite zahar
- 350-400 ml **lichior de oua**
- 5-6 linguri frisca batuta pentru ornat
- 2 lingurite cafea/nes pentru ornat

Va imbratisez pe toti cu drag si va invit sa ne fiti alaturi:



Mod de preparare:

Incalziti ibricul pentru cafea, apoi turnati in el apa rece si cafeaua. Lasati sa dea un clocot, apoi luati de pe foc si asteaptati pana cand cafeaua se retrage. Dati din nou in clocot.

Acest procedeu se repeta de trei ori.

Apoi se amesteca si se lasa sa stea timp de trei minute.

Pe fundul paharelor se toarna lichiorul de oua:



Deasupra se toarna cu lingura, incet, cafeaua:



Straturile se vor distinge frumos, mai ales daca veti folosi un altfel de pahar decat cel folosit de mine ☐



Se orneaza cu frisca batuta, asezata direct cu lingura sau „aranjata” putin cu ajutorul spritului de bucatarie:



Se presara cafea macinata sau nes si se serveste cu nesat ☐



Trebuie sa va spun ca datorita cafelei asteia delicioase, si a soarelui bland care mi-a unduit si linistit gandurile, mi s-a parut dintr-o data totul altfel, si chiar m-am simtit din nou (aproape) ca la 18 ani (traversez o criza, cred ca e deja foarte clar pentru toata lumea ☹)

...deci, a fost tare buna ☺