

Kokkteylur uttan alkohol

ESPRESSOSKEYK

1 partur av espresso · 3 partar av góðari kakaomjólk

1 partur av sötari, kondenseraðari mjólk*

1 dism av kaneli · Ísterningar



GUTTI WINTHER hevur ment ein spildurnýggjan kokkteyl, sum heldur tær væl koyrandi summarnæturnar. Og tað besta er, at nú kanst tú smakka tær á – og framvegis koyra bil!



SOLEIÐIS GERT TÚ

Fyll fyrst martinigløsini við ísterningum fyri at køla gløsini. Lat tey standa eina løtu.

Fyll ein skeykara við øllum, koyr ís í og skeyka, til tað er ísakalt.

Tøm ísterningarnar úr køldu martinigløsunum.

Síðani sílar tú drykkin í gløsini. Tú kanst at enda stroya eitt dism av kaneli oman yvir kokkteylin.

Vælgagnist!

***Söt, kondenserað mjólk**, ella Sweetened Condensed Milk, fæst í blikki í flestu stóru matvøruhandlunum. Men tú kanst eisini ómakaleyst gera tína egnu.

Soleiðis gert tú:

Til 3 dl av kondenseraðari mjólk tørvar tær ½ litur av bóndamjólk og 200 gramm av rørsukri. Koyr mjólkina og sukrið í eina grýtu og rør saman. Fá blandingina í kók við nógvum hita, meðan tú rørir. Skrúva hitan eitt sindur niður, og lat tað kóka, til umleið helvtin er eftir. Hetta tekur umleið ½ tíma. Rør av og á. Mjólkkin skiftir lit og fær hvítt skúm á yvirflatanum. Skúmið tekur tú av so hvørt við einari súpiskeið.

Goym kondenseraðu mjólkina í einum glasi við loki. Hon heldur sær í køliskápinum í eina viku. Kondenseraða mjólkkin gerst tjúkkri, tá hon kølnar.

Skál, og gott sumar!