

Espresso tonic s limetkou

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

2 šálky	espresso
300 ml	vychlazený tonik
1 ks	limetka
	kostky ledu



Postup přípravy

Připravíme dvě espressa a necháme je krátce zchladnout. Dvě sklenice naplníme až po okraj ledem a do každé nalijeme přibližně 150 ml dobře vychlazeného toniku. Z limetky odkrojíme dva měsíčky na ozdobu. Pokud chceme výraznější citrusovou chuť, můžeme do toniku přidat i trochu čerstvé limetkové šťávy.

Nakonec velmi pomalu nalijeme espresso přes kostky ledu nebo přes zadní stranu lžice. Díky tomu se káva s tonikem hned nepromíchá a vytvoří efektní dvě vrstvy. Ozdobíme limetkou a ihned podáváme. Před pitím můžeme nápoj lehce promíchat.

Náš tip: Tonik při nalévání kávy rád hodně pění, proto espresso přiléváme opravdu pomalu a ve sklenici necháme trochu volného místa.