Rychlá ledová káva s bohatou pěnou

Časová náročnost: 15 minut

Seznam přísad

	oblíbená rozpustná káva (může být i bezkofeinová)
	mléko
	cukr
1 lžíce	vanilková zmrzlina
	kostky ledu



Postup přípravy

Do šejkru vsypeme oblíbenou kávu, množství přizpůsobíme tomu, jak silnou ji rádi pijeme. Zalijeme studenou neperlivou vodou. Můžeme samozřejmě použít také teplou převařenou vodu, ale se studenou je výsledná káva ještě více osvěžující, jelikož led ani zmrzlina se ihned nerozpustí. Dolijeme mlékem, opět podle toho, kolik sami chceme, můžeme jej i úplně vynechat. Nyní přidáme cukr podle chuti. Můžeme jej také nahradit například karamelovým nebo vanilkovým sirupem, čímž docílíme ochucené ledové kávy. Šejkr důkladně uzavřeme a vše pořádně protřepeme, aby se nám káva rozpustila a vytvořila se pěna. Do vysoké sklenice vložíme kostky ledu a lžíci vanilkové zmrzliny. Zalijeme připravenou kávou a podáváme s brčkem. Můžeme také dozdobit šlehačkou.