



NIEUWE *Fortissio Lungo*

Irish coffee & sprits

MOEILIKHEIDSGRAAD: MOEILIK

VOORBEREIDINGSTIJD: 3 MIN. VOOR DE KOFFIE + 25 MIN. VOOR DE SPRITS



Ingrediënten

- 1 capsule Fortissio Lungo Grand Cru
- 2cl rietsuikersiroop
- 1cl Ierse whisky
- theelepels slagroom
- 250g bloem
- 50g rijstbloem
- 100 suiker
- 1/2 theelepel vanillepoeder
- 250g boter
- kristalsuiker

Ingrediënten

- 2 Lungokopjes (2 x 150 ml)
- 1 oven
- 1 kom
- 1 keukenmachine
- 1 siliconen bakplaat

Vorbereiding

Irish Coffee:

- Verwarm 1 cl Ierse whisky met 2cl rietsuikersiroop "au bain marie".
- Bereid de Fortissio Lungo Grand Cru in een Lungokopje (110 ml).
- Schenk de whisky met rietsuikersiroop in een glas, samen met de Fortissio Lungo Grand Cru.
- Maak voor het serveren af met een toef slagroom.

Sprits:

- Verwarm de oven voor op 160 °C.
- Doe de beide soorten bloem, de boter (in blokjes), de suiker en de vanille in de kom van een keukenmachine.
- Meng geleidelijk tot een deegbal.
- Rol het deeg uit in een rechthoek op een siliconen bakplaat of een bakplaat met bakpapier en bestoven met bloem.
- Snijd het deeg in vierkantjes met de punt van een mes.
- Bak in de oven gedurende 15 tot 20 min.
- Laat afkoelen en breek de voorgesneden stukjes af.
- Serveer de sprits met de Irish Coffee