

Dalgona kaffe

Dalgona er en supernem iskaffe fra, der med det tykke, cremede skum samtidig er utrolig flot.

De eneste, du skal bruge, er fem ingredienser, du sikkert allerede har derhjemme: instantkaffe, sukker kogende vand, mælk og isterninger.

Dalgona kaffen stammer oprindeligt fra Korea, og gik i sommeren 2020 viralt på de sociale medier. Både fordi den smager rigtig godt, men også fordi den er smuk på billeder og meget taknemmelig at style. Men selvom den vilde hype er forbi, synes vi ikke drinken skal gå i glemmebøgerne, for den er perfekt en varm sommerdag eller en søndag på sofaen, hvor man har tid til at nyde livet lidt.



Det er både hurtigt og nemt at lave en Dalgona kaffe og du kan twistе den på et hav af måder. I denne opskrift viser vi dig grundopskriften, men det er bare med at eksperimentere. Vi kan bl.a. anbefale:

- At du hælder kaffelikør i mælken og på den måde laver en White Dalgona Russian
- At du laver din Dalgona med plantebaseret mælk som fx havredrik
- At du tilføjer vaniljepulver til skummet, hvor det både får smag og små sorte prikker
- At du pynter din Dalgona med Oreo, hindbær, karamelsovs, chokoladestykker
- At du tilsætter lidt myntesirup til mælken, så din Dalgona bliver mere frisk. Det er vigtigt du passer på med sirup, da den hurtigt kan blive meget sød.

Det er kun fantasien, der sætter grænserne, som man siger!

Ingredienser:

Til 2 stk dalgona

- 2 spsk instantkaffe, vi bruger vores grønne Classic Instantkaffe, økologisk og Fairtrade-certificeret, fordi den giver en blød og fyldig kaffesmag.
- 2 spsk kogende vand
- 2 spsk rørsukker
- 1 dl mælk
- Isterninger

Fremgangsmåde:

1. Kom instant kaffepulver, kogende vand og sukker i et cylinderformet glas og pisk det i 2-3 minutter med en håndmixer til det bliver tykt og cremet.
2. Kom mælk og isterninger i to glas
3. Top op med det luftige kaffeskum