



# SOMMAR

## KAFFERÄVENS RECEPT PÅ LÄSKANDE ISKAFFE



### JORDGUBBSJAVA

20g Sommarkaffe  
250g hett vatten  
Färska jordgubbar  
Sockerlag  
Isbitar

Det här iskaffet är sött och ljuvligt som en sommardessert. Låt grovmalet Sommarkaffe dra med hett vatten i en presskanna i tre minuter, rör runt och pressa. Varva jordgubbsskivor med isbitar i två glas. Häll kaffet över isen och tillsätt ca en tesked sockerlag i varje glas, rör runt och njut. (Har du tid att vänta på att kaffet svalnar innan du häller det i glaset så blir resultatet ännu bättre).

### CITRUSSOMMAR

30g Sommarkaffe  
300g hett vatten  
200g isbitar  
Citronskivor

Detta är ett friskt och läskande iskaffe som vi tycker passar bra att svalka sig med under varma sommardagar. Det här iskaffet gör du genom att brygga ett starkare kaffe som späds ut och kallnar med hjälp av isen. Lägg isbitarna ihop med citronskivor i din kanna. Brygg kaffet över isen och servera i glas.

### AFFOGATO

Dubbel espresso  
Vaniljglass

Det här är vårt absoluta favoritsätt att avnjuta en espresso!  
Vi brygger sommarkaffet som espresso med 17g finmalet kaffe till 37g espresso på 25-30 sekunder. Om du inte har en espressomaskin kan du testa att brygga en stark kopp kaffe i en moccakanna. Skopa upp valfri mängd vaniljglass i ett glas och häll espresson över. Toppa med rostade kaffeböner.