

Caffè shakerato

Quando fa molto caldo, bere un **caffè shakerato**, può essere una rinfrescante alternativa al solito caffè nero bollente, che, specialmente dopo i pasti, sembra proprio

necessario: ecco quindi una ricetta semplice e veloce per preparare un piacevole e freschissimo caffè shakerato.



Il caffè shakerato viene preparato inserendo in uno shaker dei cubetti di ghiaccio, zucchero liquido e caffè; esistono molte varianti ed aggiunte a questa ricetta, poiché ogni persona (o barman) lo prepara secondo i propri gusti e aggiunge il proprio ingrediente "segreto". Nella preparazione del caffè shakerato è importante utilizzare dello zucchero liquido, perché quello semolato potrebbe non sciogliersi completamente a causa del freddo; un'altra piccola pignoleria per un rendimento ottimale, è quella di preparare i cubetti di ghiaccio utilizzando la stessa acqua usata per preparare il caffè. Nel caso l'acqua del rubinetto risulti molto dura e calcarea è il caso di usare dell'acqua minerale in bottiglia per non alterare il sapore del caffè shakerato. Il caffè shakerato può essere inoltre aromatizzato, a seconda dei gusti, con una spruzzata di liquore: c'è chi usa il liquore alla **vaniglia**, chi l'**anice**, chi un qualche tipo di **amaretto**, e infine, quello che per molti versi risulta essere la più sfiziosa, è la **crema al whisky**.

Ingredienti:

Caffè espresso bollente due tazzine **Ghiaccio** 8-10 cubetti
Zucchero di canna liquido 3 cucchiaini

Preparazione:

Mettete in freezer due **doppie coppe Martini**. In uno shaker inserite 8/10 cubetti di ghiaccio, unite 3 cucchiaini di **zucchero** di canna liquido, (per ottenere un caffè moderatamente dolce) e, subito dopo versate le due tazzine di caffè espresso bollente (fatelo leggermente lungo).

E' importante che mettiate gli ingredienti nello shaker in quest'ordine e che vi prepariate a shakerare immediatamente dopo aver inserito il caffè bollente; questo per evitare che il caffè, restando troppo tempo nello shaker senza essere agitato, con il suo calore sciogla eccessivamente il ghiaccio, causando una minore formazione della tipica e compatta schiuma. Chiudete quindi lo shaker ed agitate energicamente per 10 secondi; versate il caffè shakerato nelle doppie coppe Martini filtrandolo con uno strainer (o con un cucchiaino) per impedire ai pezzi di ghiaccio di finire nei bicchieri.

Consiglio

Se desiderate **aggiungere del liquore** nel caffè shakerato, mettetelo nello shaker prima di aggiungere il caffè bollente, quindi procedete come descritto nella preparazione.