



Kawa jagodowo-jogurtowa (na zimno)

Doskonała **kawa jagodowo-jogurtowa**, idealna na nadchodzące ciepłe dni. To takie połączenie napoju/koktajlu kawowo-jogortowo-jagodowego z deserem – naprawdę pyszna propozycja i polecam z całego serducha! Co więcej – wersja przygotowana na bazie kawy zbożowej nadaje się też jako fajny i kolorowy napój dla dzieci. Kawa się nie znudzi, jeśli zaczniesz kombinować z jej przyrządzaniem i smakiem. Ja tak robię, gdy mam ochotę i czas, bo nie tylko lubię sobie podziałać w kuchni, ale i przy okazji robić coś pysznego z tego co przyjdzie do głowy. Tak było z tą kawą.

Sobota – dzień był piękny, słoneczny, na dworze w krótkim rękawku i spodenkach można było latać. Po spacerze i wycieczce z dziećmi zachciało mi się czegoś pysznego, pobudzającego. W lodówce odkryty słoiczek jagód w soku własnym (przepis [TUTAJ](#)), który potrzebny był na ból małego brzuszka, obok jogurt, a woda na kawę już się gotowała. I tak na szybko pomyślałam o tym, że przy takiej pogodzie fajnie byłoby wypić chłodną zamiast gorącej. Tym sposobem powstała **kawa jagodowo-jogurtowa**, która wyszła obłędna w smaku! A gdy wieczorem pokazałam zdjęcia Mężowi od razu zapytał mnie, czemu takie dobroci robię, gdy go nie ma ☹️ cóż... dobra żonka jestem, więc zrobiłam następnego dnia ☺️ oj jak smakowało! ☺️ Jeśli chcesz wykorzystać świeże jagody to śmiało. Z mrożonych także kawa wyjdzie super!

P.s. Na zdjęciach nie widać tego efektu rozlania jogurtu po brzegu szklanki, który przez kilka minut był super efektowny! Ale nieco się to rozpuściło, bo czas nie służy takim zdjęciom, a właśnie w czasie pomiędzy przygotowaniem gotowej kawy, a zrobieniem zdjęć sprzątałam jeszcze kuchnię ze szkła – salaterka się zdrowo roztrzaskała, na szczęście dzieci były w pokoju (właściwie to nie

wiem jak spadła, bo w tym czasie nawet mnie nie było w kuchni). Dwa rozcięte przy sprzątanii palce zrekompensowała chwila z pyszną kawą jagodowo-jogurtową ☐

KAWA JAGODOWO-JOGURTOWA (NA ZIMNO)

Składniki na szklanę 420 ml:

2 łyżeczki kawy rozpuszczalnej

2 łyżeczki cukru*

1/2 szkl. gorącej wody

200 g jogurtu naturalnego 0%

3 łyżeczki jagód z syropu (lub świeżych)

3 łyżeczki soku jagodowego

bita śmietana

opcjonalnie rurki wafłowe

Sposób przygotowania:

Kawę zalej gorącą, ale nie wrzącą wodą, jeśli lubisz posłódź do smaku (*osłodziłam 2 łyżeczki z uwagi na to, że jogurt jest kwaśny), wystudź.

Do połowy jogurtu dodaj 3 łyżeczki soku jagodowego, delikatnie wymieszaj, ale tak dosłownie 1-2 razy, by powstały esy-floresy biało-fioletowe. Do wysokiej szklanki nałóż jagody, zalej masą jogurtowo-jagodową (ja wlałam ostrożnie łyżką, by zbyt nie wymieszać) tak, by nierównomiernie “zabrudzić” boki (ewentualnie można trochę przechylać szklanę).

Zimną kawę wymieszaj z resztą jogurtu naturalnego i ostrożnie wlewaj (najlepiej też łyżką) do szklanki. Utworzą się ciekawe i efektowne warstwy. Dekoracyjnym wykończeniem kawy jest bita śmietana i opcjonalnie jeszcze jagody z sokiem. Możesz dodać listek mięty.



fol. Anna W.

Koniecznle zajrzyj teŹ do etykiety **PRZEPISY NA KAWĘ**, znajdziesz tu kilka innych przepisów na kawę/napój kawowy.