



## Melange: majestatyczny napój cesarzy

### Składniki na 1 filiżankę:

Napar kawowy  
1 żółtko jajka  
20-30 g miodu  
śmietanka

- Przygotowujemy mocną kawę (mokka), w Austrii nazywaną "Schwarzer".
- Miksujemy żółtko jajka z miodem w dużej filiżance i nalewamy kawę z góry.

**Melange z gorącym mlekiem:** 1/2 filiżanki naparu kawowego; 3/4 filiżanki gorącego mleka. Wlewamy do filiżanki z kawą taką samą ilość gorącego mleka. Pozostałe mleko spieniamy. Pianę dodajemy do naparu i posypujemy cukrem cynamonowym.

## Kremowy "Kapuziner": wiedeńska pasja

### Składniki na 1 filiżankę:

Napar kawowy  
20 ml śmietanki  
Kakao w proszku bądź  
wysokiej jakości czekolada



- Przygotowujemy "Schwarzer" (mocna mokka) i mieszamy ją ze śmietanką aż do uzyskania koloru przypominającego kolor habitu kapucynów.
- Posypać szczyptą kakao lub płatkami czekoladowymi i serwować ze szklaneczką chłodnej niegazowanej wody. W obu przypadkach możemy lekko nagrzać filiżankę przed waniem do niej kawy.