

HOT BRANDY FLIP

Ingredienti per 1 persone:

- 1 tuorlo d'uovo
- zucchero in polvere
- 20 cl caffè forte
- 6 cl cognac
- 10 cl vino porto

Per servire:

- noce moscata

Agitare il tuorlo con lo zucchero fino a ottenere una spuma dolce.

Versare il caffè in un pentolino e aggiungere il cognac e il porto.

Riscaldare lentamente mescolando senza interruzioni.

Prima che giunga a ebollizione versare il tutto, lentamente, sul tuorlo d'uovo, rimestando velocemente con la frusta in modo da ottenere un composto omogeneo.

Riscaldare un bicchiere con il manico e versarvi il composto.

Spolverare con noce moscata prima di servire.