

# Svalka med iste och islatte

Blanda till en kanna läskande iste - eller prova vår smarriga islatte.

## 5 Recept

---



Foto: Lena Holmsäter

### Islatte

#### Ingredienser **1 glas**

---

1 st	dubbel espresso, 6-8 cl
2 tsk	socker, cirka
2 dl	kall mjölk isbitar

#### Tillagning

---

Islatte är ett perfekt sätt att ta tillvara överbliven espresso eller mokakaffe. Rör ihop kaffe och socker och förvara blandningen i kylan, färdig att ta fram när du känner dig sugen på en svalkande islatte

1. Rör i sockret i en espresso.
2. Kör blandningen tillsammans med mjölken och ett par isbitar i en mixer tills det bara är små isbitar kvar. Har du en kraftfull handmixer kan den också fungera.
3. Häll upp islatten i ett högt glas.



Foto: Ulrika Pousette

## Iste med persika och lime

Ingredienser 4 personer

---

1 l	te, nybryggt varmt
3 msk	strösocker
1 knippe	mynta eller verbena
2 st	persikor
1 st	lime
10 st	isbitar

**Garnering:**

---

mynta- eller verbenablåd

### Tillagning

---

Iste med frukt svalkar skönt i sommarvärmen.

1. Smaka av det varma teet med sockret. Lägg i örtnippet och låt teet kallna.
2. Dela, kärna ur och skär persikorna i skivor eller klyftor. Skölj och skär limen i tunna skivor eller klyftor. Blanda persika och lime i en tillbringare.
3. Sila över det kalla teet. Lägg i isbitarna och garnera med mynta.



Foto: Ulrika Pousette

## Myntate med citron och päron

### Ingredienser 1 1/2 liter te

2 st	ingefära, cm
1 l	vatten
1 kruk	mynta
1 dl	pressad citron
1 st	citron, skivad
6 dl	päronsoda
0,5 l	is

### **Tillagning**

---

Svalkande och friskt myntate med ingefära smakar bra en varm sommardag.

1. Skala och strimla ingefäran tunt. Koka upp vatten. Lägg i ingefära och hälften av myntan. Låt vattnet kallna med myntan och ingefäran i. Sila saften i en tillbringare.
2. Tillsätt citronsaft och citronskivor. Lägg i resten av myntan. Häll på päronsoda och tillsätt is. Servera genast.



Foto: Per Magnus Persson

## Iste med citron och lime

### Ingredienser 4 personer

1 l	bryggt kallt te
	sockerlag efter smak
1 st	citron i skivor
1 st	lime
	isbitar

### Tillagning

---

Ett svalkande iste är uppfriskande och gott att bjuda på.

1. Koka upp vatten och strösocker till sockerlagen, koka 5 minuter tills lagen blir klar, ställ åt sidan för att kallna.

2. Tillaga en liter te och låt det kallna. Häll upp i glaskanna och smaka av med sockerlagen till lagom sötma. Tillsätt tunt skivad lime och citron.

Fyll på generöst med isbitar.



Foto: Lars Paulsson

## Café de Nice

### Ingredienser 1 glas

1,5 dl	kallt starkt kaffe
1,5 dl	mjök (3%)
3 msk	vaniljglass
1 nypa	kakaopulver
1 nypa	ev farinsocker

### Tillagning

---

En kaffe som serveras kall.

1. Ställ in det avsvalnade kaffet i kylskåpet så det blir riktigt kallt.
2. Blanda kaffe och mjök i ett glas. Lägg i glassen, pudra över kakaopulver. Servera.