**Рецепты напитков из робусты**

А теперь попробуем приготовить вкусные кофейные напитки из робусты.

***Кофе глясе***

1. Готовим в турке робусту.
2. Следим за тем, чтобы кофе не убежал.
3. Переливаем готовый кофе в стеклянный стакан.
4. Кладём сироп по вкусу или сахар.
5. Добавляем мороженое.
6. И добавляем взбитые сливки, которые необходимо перед подачей сделать охлаждёнными.

***Латте***

1. Взбиваем молоко (100-180 мл).
2. Готовим эспрессо (от 50 до 60 мл).
3. Переливаем кофе в вытянутый прозрачный стакан, например, как для айриш-крим.
4. Вливаем молоко тонкой струйкой.
5. На поверхности должна образоваться плёнка, толщина которой от сантиметра.
6. При желании можно добавить сироп.

***Кофе романо***

1. Довольно интересный рецепт кофе с добавлением лимонного сока.
2. Подают такой напиток в фарфоровых чашечках для эспрессо.
3. Если не хотите, чтобы кофе был слишком крепким, можно сделать его с добавлением арабики.
4. В целом этот напиток подходит как для робусты, так и для арабики.
5. Промываем и ошпариваем кипятком лимон.
6. Отрезаем два ломтика, при этом один должен быть тоньше, другой – толще.
7. Тонкий ломтик рекомендуется положить на блюдечко и посыпать сахаром.
8. Варим эспрессо.
9. Готовый кофе переливаем в чашку.
10. Выдавливаем из толстого ломтика сок.
11. Для содержимого чашки в 25-30 мл кофе достаточно 5 мл сока.
12. Подаём кофе с ломтиком лимона, посыпанным сахаром.
13. Пьём и наслаждаемся!