**Osvěžující ochucená frappé od Douwe Egberts**

**Příprava je snazší než byste čekali**

**Praha, léto 2014** - Máte rádi kávu a zároveň se v horkých dnech rádi osvěžíte frappé? Věděli jste, že si lze frappé jednoduše připravit i doma, na chalupě či na výletě pod stanem, aniž byste potřebovali mixér či šejkr? A že si lze snadno a rychle připravit frappé nejen klasické, ale také  s příchutí oříšku, vanilky, čokolády či karamelu? Odborník Ondřej Široký z Douwe Egberts vám přináší tipy, jak na to.

Novinkou Douwe Egberts jsou ochucené instantní kávy, které chutnají skvěle nejen horké, ale také jako letní osvěžení ve formě netradičních ochucených frappé. S kávami Douwe Egberts vykouzlíte lahodný ochucený nápoj během chvilky bez nutnosti speciálních ingrediencí a nástrojů.

„Příprava ochucených frappé z instantních káv Douwe Egberts je velmi snadná a podobá se přípravě tradičního řeckého frappé. Na rozdíl od profesionálních restaurací a barů si můžete osvěžující nápoj vykouzlit během chvilky kdekoliv budete chtít, ať už doma, na chalupě či na letní dovolené. Nepotřebujete totiž nic víc než kávu, vodu, cukr, mléko a jakoukoliv nádobu, ve které kávu promícháte. Posloužit vám může šejkr nebo mixér, ale stejně tak například láhev od vody,“ prozrazuje Ondřej Široký z Douwe Egberts.

Na přípravu frappé budete potřebovat:

* **1-2 čajové lžičky ochucené instantní kávy Douwe Egberts**
* **cca 120 ml studené vody**
* **cca 80 ml studeného mléka**
* **1-2 lžičky cukru podle chuti**
* **Led**

„Do šejkru či lahve nasypte odměřené množství ochucené instantní kávy Douwe Egberts, přidejte cukr, studenou vodu a mléko a protřepte v šejkru nebo v lahvi či podobné nádobě, kterou máte po ruce. Na závěr směs nalijte do sklenice s ledem,“ prozrazuje Ondřej Široký z Douwe Egberts, který dodává: „Samozřejmě pokud máte k dispozici mixér, je lepší místo protřepání využít jej. A poté si již můžete vychutnat osvěžující oříškové, vanilkové, čokoládové či karamelové frappé.“

A dobrá zpráva nakonec. Ochucené instantní kávy od Douwe Egberts si můžete dopřát i pokud si v létě hlídáte štíhlou linii. Mají totiž nízkou kalorickou hodnotu, nejsou doslazované a lze si je tak užít bez výčitek.