Irish coffee original

(2 verres)

2 cuillères à café de sucre roux 1/6 de whisky irlandais 1/2 tasse de café fort et très chaud crème fouettée pour décorer

Réchauffez les verres à l'eau chaude, essuyez-les. Mettez une cuillère à café de sucre dans chaque verre, ajoutez le whisky, puis remplissez de café. Remuez jusqu'à dissolution du sucre. Posez ensuite délicatement de la crème à demi battue sur le café sans la mélanger. Le Irish coffee se boit à travers la crème.