

Für Pharisäer zunächst einen starken Kaffee kochen. Kaffee in eine große Tasse oder einen Becher füllen und Rum zufügen. Am besten wärmt man die Tasse oder den Becher vorher mit heißem Wasser an, damit der Pharisäer durch die kalte Sahne nicht so schnell abkühlt. Sahne mit Zucker steif schlagen und als Häubchen auf den Pharisäer geben.

Zutaten:

1/8 L Kaffee

2 cl Rum

100 g Sahne

1 TL Zucker

