

Karamelová káva

Kategorie: [Nápoje](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Mléko 100 ml
- Mletá černá káva 20 g
- Cukr krupice 50 g
- Smetana ke šlehání 50 g
- Čokoláda 1 ks
- Kakao 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve velmi opatrně zahřejeme smetanu. Cukr nasypeme do jiného kastrolu se silným dnem. Jakmile se cukr rozpustí a začne zlátnout, přilijeme za stálého míchání horkou smetanu. Smetanový karamel rozdělíme do 4 sklenic.

Pomocí kávovaru si připravíme mléčnou pěnu a kávu. Pokud nemáme kávovar, můžeme na pěnu použít ruční presovač nebo mechanický šlehač. Mléčnou pěnu nalijeme na karamel a potom pomalu přiléváme horkou kávu. Nakonec ozdobíme čokoládou nastrouhanou na jemno či kakaem.

Karamelovou kávu si nejlépe vychutnáme s nějakým vynikajícím zákuskem.