Latte Macchiato

Kategorie: Nápoje

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 1

- plnotučné mléko 250 ml
- espresso 50 ml
- **podle chuti**
- kakaový prášek 1 ks

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Itálie

Počet porcí: 1

Postup:

Mléko vlijeme do kastrůlku a zahřejeme ho pouze asi na 60 °C. Potom šlehačem na mléčnou pěnu vyšleháme.

Mléko si přelijeme do vysoké silnostěnné sklenice. Chvíli ho necháme stát. Espresso si připravíme klasickým způsobem.

Do sklenice s našlehaným mlékem vložíme dlouhou lžičku. Pomalu po ní necháme do sklenice stéct espresso. Vzniknou tak tři vrstvy: vespod horké mléko, uprostřed bude espresso a nahoře mléčná pěna.

Latte macchiato dozdobíme kakaovým práškem a ihned podáváme.

TIP: Pokud kravské mléko třeba nesnášíte, můžete si kávu připravit i z mléka sójového. To se dá totiž

našlehat úplně stejně jako kravské. Espresso si dejte raději do porcelánové anebo nerezové konvičky, aby se dobře přelévalo. Vyzkoušet můžete i takzvané umění latte art: zbytkem pěny z expressa udelejte na mlečné pěně několik teček, které pak jehlicí spojte do kruhu - vznikne tak krásná dekorace se srdíčky.