Dýňové latte (nejen) na Halloween

Časová náročnost: 45 minut

Seznam přísad

200 g	máslová dýně
1 hrnek	polotučné mléko
14 g	káva espresso (2 porce)
1 lžíce	cukr
	našlehaná smetana
trochu	mletá skořice



Postup přípravy

Nejprve očistíme a omyjeme dýni a nakrájíme ji na malé kostky. Ty dáme spolu s trochou vody do hrnce a vaříme zhruba 15 minut doměkka. Poté vodu slijeme a dýni rozmixujeme tyčovým mixerem. (Měli bychom získat zhruba hrnek dýňového pyré.) Nyní si zprudka ohřejeme mléko v menším hrnci a ručním šlehačem promixujeme až do pěny. Mléčnou pěnu poté opatrně vmícháme do dýňového pyré. Vzniklou směs přelijeme do hrnků (tak do 2/3) a na ni nalijeme espresso připravené v presovači (popř. můžeme také použít překapávanou kávu z kávovaru). Osladíme podle chuti a ozdobíme našlehanou smetanou. Posypeme trochou mleté skořice a ihned podáváme.