Jablečné latte s karamelem

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

2 šálky	espresso
300 ml	mléko
80 ml	jablečného džusu nebo moštu 100%
2 lžíce	karamelový sirup
1/2 lžičky	mletá skořice
špetka	mletý zázvor
špetka	muškátový oříšek
	šlehačka ve spreji
	celá skořice a badyán na ozdobení

Postup přípravy

Jablečný džus nebo mošt nalijeme do menšího rendlíku, přidáme karamelový sirup, skořici, zázvor a muškátový oříšek. Krátce zahřejeme a promícháme, aby se chutě propojily. Směs nemusíme vařit. Připravíme dvě espressa. Do každé sklenice rozdělíme teplou jablečno-karamelovou směs, přilijeme espresso a promícháme. Mléko zahřejeme a napěníme. Rozdělíme ho do obou sklenic a navrch přidáme bohatou vrstvu šlehačky. Nakonec přelijeme karamelovou polevou a ozdobíme celou skořicí a badyánem. Můžeme přidat i velmi tenký plátek jablka.

***Náš tip**: Pokud chcete, aby byla jablečná chuť jen jemným podtónem a nepřebila kávu, začněte přibližně 30–40 ml moštu na jednu porci. Ochutnejte a případně trochu přidejte.*