Káva latte macchiato

Časová náročnost: 15 minut

Seznam přísad

1 dl	polotučné mléko
7 g	káva espresso
trochu	mletá skořice

Postup přípravy

Nejprve si našleháme mléko tak, že ho zprudka ohřejeme v menším hrnci a ručním šlehačem promixujeme až do pěny. Tu nalijeme do vysoké tlustostěnné sklenice a to až po okraj. Dále si v presovači připravíme espresso (nebo můžeme také použít překapávanou kávu z kávovaru). Do sklenice s našlehanou mléčnou pěnou vložíme dlouhou kávovou lžíci a po ní opatrně naléváme horké espresso. Vzniknou nám tak tři vrstvy: ve spodní části sklenice se drží horké mléko, uprostřed je espresso a na povrchu nápoje se usadí pěna z mléka. Na závěr latte macchiato posypeme podle chuti trochou mleté skořice a ihned podáváme.

Poznámka: *Původ kávy Latte macchiato sahá do Itálie a tudíž i k největším milovníkům kávy – jejich děti kdysi dávno žadonily, aby se i ony mohly napít kávy. A tak vzniklo "Latte macchiato" neboli "mléko se skvrnou", kdy se horké mléko doplnilo nepatrným množstvím kávy.*