

Káva latte macchiato

Časová náročnost: 15 minut

Seznam přísad

1 dl	polotučné mléko
7 g	káva espresso
trochu	mletá skořice (nemusí být)



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 lžici 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.