



Caffe Latte od kestena

⌚ 15–20 Min 

Priprema

- 1 Prvo prokuhajte malo vode, a zatim umiješajte šećer i dobro promiješajte. Dobiveni šećerni sirup skinite sa štednjak i pustite da se ohladi.
- 2 Kuhani kesten zgnječite s vilicom. Pomiješajte pire od kestena sa šećernim sirupom i jezgrom iz mahune vanilije, cimetom i kardamomom. Sve zajedno dobro propasirajte, procijedite i ostavite sirup sa strane.
- 3 Šlag istucite u čvrsti snijeg i skuhaite kavu za 4 osobe/šalice. Pjenasto izradite toplo mlijeko.
- 4 U svaku šalicu kave ulijte 4 žličice sirupa od kestena, pjenasto mlijeko i šlag. Začinite s prstohvatom Salted Caramela.

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

250 g	Kuhanih kestena
6 jušnih žlica	Kave
50 g	Šećera
150 ml	Vode
1 čajna žličica	♦ Kardamom mljeveni
2 čajne žličice	♦ BIO Cejlonski Cimet
1 kom	♦ Vanilija Bourbon cijeli štapić
100 ml	Vrhinja za šlag
240 ml	Vrućeg mlijeka
1 prstohvat	♦ Salted Caramel

