



Кестеново лате

⌚ 15—20 Минути 

Подготовка

- 1 Оставете водата да заври. Добавете захарта и разбъркайте. Махнете от котлона и оставете да се охлади.
- 2 Намачкайте кестените с помощта на вилица, докато не се получи пюре. Разбъркайте ги със захарния сироп от първата стъпка и вътрешността на ваниловата шушулка, канелата и индийското орехче. Пюрирайте всичко хубаво и прекарайте през фина цедка. Оставете получения сироп настрана.
- 3 Разбийте сметаната, докато не се получат връхчета. Пригответе и 4 чаши еспreso.
- 4 Поставете по 4 ч.л. от кестеновия сироп в чашите. Изсипете разбитото мляко и добавете битата сметана.

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

250 g	Варени кестени
4 чаши	Еспресо
50 g	Кристална захар
150 ml	Вода
0.5 ч.л.	♦ Индийско орехче, мляно
2 ч.л.	♦ Канела на прах
1 бр.	♦ Бурбонска Ванилия
100 ml	Бита сметана
240 ml	Горещо, разбито на пяна мляко

