



Macchiato s slano karamelno

🕒 20–25 Min   

Priprava

- 1 Za karamelno omako v ponvi segrejte sladkor in vodo, da se sladkor popolnoma raztopi. Potem ga na srednjem ognju karamelizirajte 10 do 15 minut, da postane svetle karamelne barve. Vmes ves čas mešajte.
- 2 Ponev odstranite z ognja, dodajte maslo ter mešajte dokler se ne stopi. Dodajte Kotányi slano karamelno ter pustite, da se ohladi.
- 3 V vsak kozarec dajte 1 do 2 žlički karamelne omake. Pripravite 4 espresso kave in spenite mleko s penilnikom. V kozarce nalijte mleko ter nato previdno dodajte kavo. Okrasite s Kotányi slano karamelno.

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

Za karamelno omako

100 g	Sladkorja
1 žlica	Vode
1 žlica	Masla
80 ml	Sladke smetane
1 žlička	♦ Salted Caramel

Za latte macchiato:

800 ml	Mleka
4	Espresso kave

