



Ingrediencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

100 g	Práškový cukor
1 PL	Voda
1 PL	Maslo
80 ml	Šľahačka
1 PL	♦ Slaný karamel

Macchiato so slaným karamelom

🕒 20–25 Min ❤️ ❤️ ❤️

Príprava

- 1 Na prípravu karamelovej omáčky zohrejte cukor a vodu v hrnci za stáleho miešania, kým sa cukor úplne nerozpustí. Potom ho za pravidelného miešania nechajte skaramelizovať na miernom stupni 10 – 15 minút, kým nebude mať svetlú farbu.
- 2 Zložte hrniec zo sporáka a vmiešavajte maslo, kým sa neroztopí. Postupne vmiešajte smotanu, kým sa dobre nerozmieša. Dochuňte slaným karamelom a nechajte vychladnúť.
- 3 Do každého pohára pridajte 1 až 2 PL karamelovej omáčky. Pripravte štyri espressá. Napeňte mlieko v napeňovači a nalejte do pohárov. Do každého pohára opatrne nalejte jedno espresso. Mliečnu penu ozdobte slaným karamelom

