

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. Dochuťte 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

Ingrediencie 4 Porcie

= Kotányi Produkte

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