



Макиато със Солен Карамел

⌚ 20—25 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

800 ml Мляко
4 чаши Еспресо

За карамеления сироп

90 g Бяла захар, фина
1 пакетче ♦ Бурбонска Ванилова захар
1 с.л. Вода
1 с.л. Масло
80 ml Бита сметана
♦ Морска сол

- 1 За да пригответе карамеления сироп, разтопете захарта с водата и ваниловата захар на тиган, бъркайки непрестанно, докато захарта не се разтопи напълно. Оставете да се карамелизира за 10-15 минути на среден огън, като продължавате да бъркате.
- 2 Махнете тигана от котлона, добавете маслото и го оставете да се разтопи. Добавете сметаната и бъркайте, докато се оформи гладка смес. Добавете едро смяна морска сол от мелничка Kotányi. Оставете да се охлади.

СЪВЕТ: Карамеления сироп може да съхранявате до 4 седмици в буркан с капак на тъмно и сухо място.

- 3 Сложете по 1-2 лъжици от карамеления сироп в чашите. Разпенете млякото с помощта на уред за фрапе и го налейте в чашите, като отделите няколко лъжички от гъстата пяна. Внимателно изсипете еспресото, добавете млечната пяна с лъжичка и се насладете

