



Makuato със Солен Карамел

⌚ 20–25 Минути   

Подготвка

- 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 комлона, добавете маслото и го оставете да се разтопи. Добавете сметаната и бъркайте, докато се оформи гладка смес. Добавете едро смляна морска сол от мелничка Kotányi. Оставете да се охлади.

Съставки за 4 Порции

◆ = Kotányi Produkte

800 ml Мляко

4 чаши Еспресо

За карамеления сироп

90 g Бяла захар, фина

1 накемче ◆ Бурбонска ванилова захар

1 с.л. Вода

1 с.л. Масло

80 ml Бита сметана

◆ Морска сол

СЪВЕТ: Карамеления сироп може да съхранявате до 4 седмици в буркан с канак 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!

