



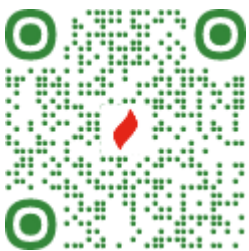
Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

100 g	Bijelog šećera
1 jušna žlica	Vode
1 jušna žlica	Maslaca
80 ml	Vrhinja za šlag
1 čajna žličica	♦ Salted Caramel

Za latte macchiato:

800 ml	Mlijeka
4 kom	Espressa



Slani karamel macchiato

⌚ 20–25 Min 

Priprema

- 1 Za umak od karamele zagrijte šećer i vodu u loncu te stalno miješajte dok se šećer potpuno ne otopi. Zatim ostavite da se karamelizira na umjerenoj vatri 10-15 minuta dok ne dobije svijetlu boju, redovito miješajući.
- 2 Uklonite lonac sa štednjaka i umiješajte maslac dok se ne otopi. Postepeno umiješajte vrhnje za šlag dok se sve dobro ne umiješa. Začinite s Kotányi Salted Caramelom i ostavite da se ohladi.
- 3 U svaku čašu dodajte 1-2 žlice umaka od karamele. Pripremite četiri espressa. Mlijeko pjenite pomoću pjenilice za mlijeko i ulijte u čaše. Pažljivo ulijte po jedan espresso u svaku čašu. Sve ukasite s malo svježeg mljevenog Kotányi Salted Caramela.

SAVJET: Preostali umak od karamele spremite na hladno i tamno mjesto do najviše 4 tjedna.