



Dyniowa latte (pumpkin spice latte)

Dyniowa latte (pumpkin spice latte), to kawa, która zyskuje na popularności.

Bardzo wiele kawiarni ma ją już w swoim menu, ale możesz ją przygotować również we własnym domu. Dla mnie to takie połączenie kawy i deseru.

Aby ją przygotować potrzebny jest syrop dyniowy, który przygotowuje się z wykorzystaniem puree z dyni.

Kawa latte charakteryzuje się widocznymi warstwami – od spodu kolejno jest to mleko, wyżej kawa, a wierzch to mleczna pianka. Jeśli do latte dodasz syrop smakowy, warstw będzie cztery – syrop jest najcięższy, więc będzie na samym dnie. Nie martw się jednak, jeśli nie uda Ci się (tak jak mi:P) uzyskać pięknych warstw – najważniejszy jest smak! A jak dojdiesz do wprawy, to i pięknie oddzielone warstwy będziesz robić z zamkniętymi oczami ☐

P.s. Ja się mądrzę, bo pracowałam kilka miesięcy w restauracji i kawiarni, i sama się przekonałam, że nie zawsze od razu da się to opanować nawet z porządnym ekspresem ze spieniaczem. Ale jak widać w domu (po latach) tego efektu nie uzyskałam...

Dyniowa latte w warunkach domowych

Swoją dyniową latte przygotowałam spieniając mleko malutkim urządzeniem do spieniania (na baterie), które kupiłam za jakieś 7-8 zł. Ale gdy go nie miałam, korzystałam w domu ze stojącego blendera lub pustej butelki po wodzie. O ile blender uwijał się szybciej, tak potrząsanie butelką z mlekiem zajmuje sporo czasu i pochłania masę energii. Alternatywa jest, ale ja się cieszę, że już mam ten mini speniacz – nie jest to mistrzostwo świata, ale imituje efekt, a w użyciu prosty i cichy ☐

Istotnym elementem jest, by mleko było dobrze podgrzane – nie mając ekspresu

podgrzewam je w rondelku, jednocześnie spieniając (w przypadku blendera wlewałam już podgrzane). Niestety – przy takich metodach tworzą się niepotrzebne pęcherzyki powietrza, których być nie powinno, ale można się ich pozbyć – wystarczy kubkiem/rondelkiem z dobrze spienionym mlekiem kilka razy uderzyć o blat – powietrze ucieknie i zostanie piękne, jednorodne spienione mleko. Na zdjęciach widać, że nie udało mi się pęcherzyków pozbyć w 100% – zdjęcia mam zamiar wymienić, te zrobiłam “na pałę”, gdzieś pomiędzy robieniem obiadu, a lataniem do chorych dzieci. A dyniowa latte tak mi smakuje, że okazji do powtórzenia zdjęć będę miała sporo ☐

PRZEPIS NA DYNIOWĄ LATTE (PUMPKIN SPICE LATTE)

Składniki:

1-2 łyżki [syropu dyniowo-korzennego](#) (przepis)

3/4 szkl. mleka

1/4 filiżanki mocnej kawy

Sposób przygotowania:

Na dno szklanki wlej syrop dyniowo-korzenny (ilość w przepisie nie jest wiążąca, możesz dać mniej lub więcej, w zależności jak słodką chcesz kawę – syrop jest słodki).

Mleko podgrzej do około 55-60 stopni i dobrze spień. Wyżej, w opisie podałam jak to zrobić – dobrze spienione oznacza jednorodną konsystencję, gładką piankę bez pęcherzyków powietrza (potrząśnij kubkiem/rondelkiem, jeśli się wytworzyły). Tak spienione mleko wlej do szklanki z syropem.

Świeżo zaparzoną, mocną kawę (niczym espresso) powoli wlej do szklanki – po chwili powinny utworzyć się piękne cztery warstwy napoju w szklance.

Smacznego ☐