Kořeněné dýňové latte



5 minut náročnost ●○○○

Ingredience (1 porce)

- 3 lžíce dýňového pyré
- 1/2 lžičky mleté skořice
- 1/2 lžičky sušeného mletého zázvoru
- 1/2 lžičky perníkového koření
- 1 lžička cukru (volitelné)
- 1 dvojité espresso
- 150 ml Jihočeského plnotučného mléka
- 30 ml Jihočeské smetany ke šlehání

Návod na přípravu:

Dýňové pyré dáme do menšího kastrůlku a zahřejeme ho společně s kořením a cukrem. V kávovaru uděláme dvojité espresso a našleháme mléčnou pěnu. Na dno sklenice dáme dýňové kořeněné pyré, pomalu ho zalijeme mléčnou pěnou, ještě pomaleji do pěny nalijeme espresso, a navrch ho můžeme ozdobit našlehanou smetanou.

Pro rychlejší variantu můžeme rovnou v rendlíku smíchat dýňové pyré s kořením, cukrem i mlékem. Poté přidat kávu a smetanu.