



KAWA DYNIOWA / PUMPKIN COFFEE

miodowekrolestwo.com

Składniki na 2 porcje:

- 240 ml pełnego mleka,
- 4 filiżanki espresso*,
- 80 g puree z pieczonej dyni (około 4 łyżek),
- 2 plasterki świeżego cynamonu,
- 5-6 łyżek syropu klonowego (mniej więcej, do smaku),
- 1 gwiazdka anyżu,
- 3 ziarna kardamonu,
- 2 laski cynamonu,
- 8-10 goździków,
- 2 łyżki ekstraktu waniliowego,
- 160 ml śmietany kremówki.

Wykonanie:

1. Śmietanę kremówkę ubij na sztywno i wstaw do lodówki na czas przygotowywania kawy.
2. Zaparz 4 filiżanki espresso* lub ok 100 ml mocnej kawy. Jeśli nie posiadasz ekspresu – jak ja, podpowiadam, że aby uzyskać mocny, esencjonalny wywar potrzebujesz około 70g dobrej jakości kawy sypanej i nieco więcej wody, żeby po przecedzeniu kawy z fusów otrzymać dokładnie 100 ml kawowego naparu.
3. Do rondelka przelej mleko i podgrzewaj całość na małym ogniu z przyprawami: (cynamonem, kardamonem, imbirem, anyżem oraz goździkami) przez około 5 minut, aby aromat przypraw pozostał w napoju. Uważaj, aby nie przypalić mleka.
4. Po upływie wyznaczonej czasu, odcedź mleko z przypraw, przelej do wysokiego naczynia, dodaj ekstrakt, syrop, pure z dyni oraz kawę. Całość zblenduj na gładką masę i przelej do szklanek.
5. Udekoruj kawę dyniową bitą śmietaną, posyp cynamonem lub świeżo starą gałką muskatołową oraz syropem klonowym.