

Latté pěna



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 5min , Porce: 2

57 kalorií , 0 g cukrů , 1 g tuků , 1 g bílkovin

Autor: notburga

Odkaz: <https://srecepty.cz/latte-pena>

Příprava

Mléko a smetanu smícháme s vanilkovým cukrem a necháme dobře vychladit. Potom nádobu se směsí přemístíme asi na tři minuty do mrazáku. Směs přelijeme do šejkru a důkladně protřepeme. Měla by nám vzniknout hustá pěna, kterou poklademe na hladinu uvařené kávy. A máme výborné domácí latté a bez automatu.

Tip k receptu

Vanilkový cukr můžeme v receptu vynechat, pokud nesladíme. Místo toho můžeme do pěny přidat pro ochucení špetku skořice nebo kardamonu. Méně luxusní verzi jde udělat i z pěti lžic plnotučného mléka. Návod je pro dvě osoby. Pokud plánujete vytvořit pěnu pro více osob, nikdy se nepokoušejte ušejkrovat najednou více porcí. Nejspíš vám to nepůjde.



Ingredience

- 1 lžíce 12% smetany
- 4 lžíce plnotučného mléka
- 1 lžička vanilkového cukru

Kategorie

Italská, Celoročně, Klasika, Chudý student, Labužník, Nápoje a koktejly, Ostatní