Rozgrzewająca kawa dyniowa z irish cream

MANCIA W KUCHNI

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

mleko 3,2%	500 ml
puree z dyni	6 łyżek
cukier	2 łyżki
cukier waniliowy	op.
cynamon	1/3 łyżeczki
Gałka muszkatołowa mielona Prymat	1/3 łyżeczki
kawa rozpuszczalna	2 łyżeczki
likier kawowy	
wrzątek	
bita śmietana	
gorzka czekolada	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. W rondelku z grubym dnem umieszczamy mleko, puree z dyni, cukier, ekstrakt waniliowy, gałkę muszkatołową i cynamon i cały czas mieszając doprowadzamy do wrzenia.

2. W osobnym kubku zaparzamy kawę (na 2 łyżeczki kawy ok 1/2 szkl wrzątku). Na dno wysokiej szklanki do latte wlewamy irish cream, następnie mleko dyniowe i na końcu małym strużkiem kawę. Całość uwieńczamy kleksem z bitej śmietany i wiórków czekoladowych.

SMACZNEGO :-)