



## JERNEJ KITCHEN

# PUMPKIN SPICE LATTE NAPITEK

*Pumpkin Spice Latte je odličen jesenski napitek, ki ogreje dušo in telo. Kava pripravljena z bučnim pirejem, začimbami in smetano.*

	ZA	1	NAPITEK
PEČENJE BUČE (ZA PIRE):		30	MINUT
PRIPRAVA NAPITKA:		5	MINUT

### PUMPKIN SPICE LATTE NAPITEK

- 1 manjša maslena buča (za pire) ali  
30g bučnega pireja
- 90 ml sladke smetane
- 1 čajna žlička sladkorja
- 2x 40 ml espresso kave
- 20 g javorjevega sirupa
- 1/2 žličke nastrganega muškatnega  
oreha
- 1 čajna žlička cimeta v prahu
- 1/2 žličke pimenta v prahu
- 1/4 žličke ingverja v prahu
- 1/4 žličke mletih klinčkov
- 240 ml toplega mleka
- 3 bučna semena, za dekoracijo
- 1 ščep cimeta v prahu, za dekoracijo

### TOOLS AND EQUIPMENT

- večji pekač
- papir za peko
- lupilec
- kavomat ali kafetiera
- skodelica za kavo

### **BUČNI PIRE**

Pečico segrejemo na 210 °C (ventilator) ali 220 stopinj (navadne nastavitev). Bučo z lupilcem olupimo in prerežemo na pol. Sredico in semena odstranimo in narežemo bučo na kocke velikosti približno 1 cm x 1 cm.

### **BUČNI PIRE**

Večji pekač obložimo s papirjem za peko, vanj stresemo bučo in postavimo v pečico. Pečemo 30 - 35 minut pri 210 °C (ventilator) ali 220 stopinj (navadne nastavitev), oziroma tako dolgo, da je buča popolnoma mehka, a pazimo, da na vrhu ne postane rjava (da ne prekaramelizira), saj bo sicer dobila grenek okus. Postavimo iz pečice. Postavimo na stran, da se ohladi na sobno temperaturo. S paličnim mešalnikom ali v blenderju bučo spasiramo v gladek pire. Za eno skodelico kave bomo potrebovali 30g bučnega pireja.

### **PUMPKIN SPICE LATTE**

Sladko smetano stepemo s sladkorjem do čvrstih vrhov. V kozarec stisnemo dvojni espresso ali pripravimo kavo v kafetieri. V večji skodelici premešamo bučni pire (30g), javorjev sirup, nastrgan muškatni oreh, cimet, piment, ingver v prahu in klinčke v prahu. Dodamo toplo mleko in s kuhijsko metlico dobro premešamo. Mleko vlijemo v kozarec s kavo. Po kavi razporedimo 3 žlice sladke smetane, sesekljana bučna semena in ščep cimeta.