



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 muškatego
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 EQUIPEMENT

večji pekač

papir za peko

lupilec

kavomat ali kafetiera

skodelica za kavo

BUČNI PIRE

Pečico segrejemo na 210 °C (ventilator) ali 220 stopinj (navadne nastavitve). 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 nastavitve), 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 muškati oreh, cimet, piment, ingver v prahu in klinčke v prahu. Dodamo toplo mleko in s kuhinjsko metlico dobro premešamo. Mleko vlijemo v kozarec s kavo. Po kavi razporedimo 3 žlice sladke smetane, sesekljana bučna semena in ščep cimeta.