

Pumpking spice latte



težina: **lako**

za: **1 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **100 ml mleka**
- **100 ml vode**
- **1 kašicica** nes kafe (instant)
- **2 kašike pirea** od bundeve
- **mešavina zacina** (umbir, cimet, muskatni oraščic, karanfilic)
- **po potrebi/ukusu** med ili šefer

Priprema

U manjem loncicu ili džezvi zagrijati mleko sa pirom od bundeve (izgnjeciti mekano meso pecene bundeve viljuškom da se dobije pire). Dodati med ili šefer po želji. Ako koristite šecep preporucujem smeji zbog ukusa. Ja iskreno ne pijem zaslajene kafe, jer volim da osetim tu jacinu i ukus kafe, tako da od zaslajivaca nista nisam dodala. Mešajte stalno da se bundeva i meko povezu. Naravno to brzo ide tako da pazite da ne zagori jer ce se smesa malo zgustiti. Kada stavite mleko da se zagreva dodajte i zacine. Malo cimeta, 2-3 karanfilica, prstohvat muskatnog oraha i malo umbira u prahu.

Instat kafu umutite multilicom za nes da se dobije lepa pena pa prelijte ostalom kolicinom prokljucale vode. Zatim lagano, niz ivicu caše ulijte mešavinu sa mlekom da smesa sklizi niz zid caše kako se ne bi narušila struktura pene i same kafe.

Poslužiti toplo. :) na vrhu, na peni možete posuti malo cimeta ili muskatnog oraščica i naravno možete poslužiti uz parce pecene bundeve.

Savet

Ušuškajte se pored šporeta u ebe, kaficu u ruke i uživajte. :) Ovo se zove maksimalno iskoriscavanje bundeve :D :)