

Espresso con panna

Intensywne espresso zwieńczone puszystą bitą śmietaną. Niewielka, ale wyrazista kawa, która może zastąpić mały deser po obiedzie.

🍴 Ilość porcji: 1

🕒 Czas przygotowania: 5 min

Składniki

- 1 espresso – ok. 30 ml
- 30 ml dobrze schłodzonej śmietanki 30-36%
- opcjonalnie kakao lub starta gorzka czekolada



Wykonanie:

Ubij dobrze schłodzoną śmietankę na puszystą, ale nadal delikatną konsystencję. Przygotuj espresso w niewielkiej filiżance. Na gorącą kawę nałóż porcję bitej śmietany. Całość możesz oprószyć kakao lub drobno startą czekoladą.

Jesienny twist dodaj na wierzch odrobinę cynamonu lub kakao, aby nadać kawie bardziej jesienny charakter.