

Latte z syropem rozmarynowym

Pyszne Latte na cieplejsze dni

 Ilość porcji: 1

 Czas przygotowania: 10

Składniki

- Syrop
 - 100 gramów cukru
 - 100 ml wody
 - 1-2 gałązki świeżego rozmarynu
 - 1 laska wanilii
 - 1 łyżka esencji waniliowej
 -
- Latte
 - 1 filiżanka espresso
 - 180 ml zimnego mleka
 - Lód



Wykonanie:

Zacznij od przygotowania Syropu Rozmarynowo-Waniliowego – możesz go przygotować z wyprzedzeniem i przechowywać w lodówce do 3 tygodni.

W rondelku zagotuj wszystkie składniki na syrop wodę, cukier, rozmaryn i wanilię oraz laskę wanilii przekrojoną na pół, z nasionami. Doprowadź mieszaninę do wrzenia, a następnie zmniejsz ogień do niskiego poziomu, pozwalając syropowi nadal gęstnieć i redukować się przez 15 minut w rondlu. Wyłącz ogień i przelej syrop przez sito do butelki.

Oddzielnie przygotuj porcję espresso w ekspresie do kawy Breville. Przygotuj orzeźwiającą latte w szklance, dodając najpierw 1-2 łyżki syropu, szklankę lodu, zimne mleko, a na końcu porcję espresso