



Domácí příprava skvělého Pumpkin Spice latte

Dýňový sirup:

4 lžíce dýňového pyré

300 ml vody

150 g třtinového cukru

špetka vanilkového prášku

1 lžička dýňového koření

Dýňové koření:

1/2 lžičky muškátového oříšku

1/2 lžičky mletého zázvoru

1/4 lžičky mletého hřebíčku

1/4 lžičky vanilkového prášku

1. Necháme troubu předehřát na 180 °C.
2. Mezitím rozkrojíme dýni na dvě poloviny, vydlabeme a položíme na plech vydlabanou částí dolů, zalijeme půl litrem vody a dáme péct na 1-1,5 hodiny. Pečeme, dokud dýně nezměkne.
3. Smícháme muškátový oříšek se zázvorem, hřebíčkem, vanilkovým práškem a skořicí.
4. Měkkou dýni vyndáme z trouby a počkáme, dokud nevychladne. Studenou dýni vydlabeme - oddělíme slupku od dužiny, dáme do nádoby a rozmixujeme tyčovým mixérem.
5. Dáme vařit 300 ml vody, do které přidáme špetku vanilkového prášku a rozpustíme cukr. Potom přidáme 4 lžíce pyré a asi jednu lžičku dýňového koření.
6. Sirup vaříme asi 10 minut, potom odstavíme a necháme vychladnout. Potom jen přelijeme do nějaké uzavíratelné nádoby.
7. Uvaříme 2 esspresa a ohřejeme mléko, které našleháme. Do vysoké sklenice na dno nalijeme sirup podle chuti, zalijeme kávou a našlehaným mlékem. Nahoru lze dát i šlehačka, skvěle podtrhne chuť.

Milí členové Kávové Konvičky,

Podzim je tady a přináší s sebou příslib chladnějších dnů, teplých dek a hřejivých šálků kávy. 🍁 Je to čas, kdy si můžeme dovolit zpomalit, zachumlat se s dobrou knihou a nechat si zvednout náladu skvělou kávou.

A právě proto vám s radostí představujeme naši novou Podzimní směs, která je jako stvořená pro chladné podzimní dny. Tato směs je perfektně vyladěná pro espresso, ale také skvěle doplní vaše oblíbené dýňové latte. 🍂

Každý doušek vás přenese do kouzelného podzimního lesa – v kávě objevíte sladké tóny cukrové třtiny a šťavnatých fíků, které jsou doplněny jemnou kořenitostí kardamonu. A ta vůně? Skořice a melasa vás okamžitě naladí na podzimní pohodu.

Pokud jste fanoušky filtrované kávy, tato směs vás překvapí jemnými tóny ostružin a skořice, které vám připomenou procházku v lese plném podzimních barev.

Naše Podzimní směs kombinuje sladkost kávy z Papua Nové Guineje Sigri a kořenité tóny keňské kávy z oblasti Ichmara. Tento podzim bude díky ní plný hřejivých zážitků!

Přejeme vám krásný podzim plný skvělých kávových momentů. 🍁

S láskou

Vaši Konvičkovi

100% Arabica

Podzimní směs

limitovaná edice

Cítíte to? Podzim je ve vzduchu. Přichází čas pochmurného počasí, dlouhého polehávání v tlustých ponožkách s dobrou knihou a dýňovým latte. K tomu všemu je třeba dobrá káva a proto je tu naše Podzimní směs. Skvělá kombinace sladké kávy Papua New Guinea Sigri a lehce kořeněné Kenyi z oblasti Ichmara. Vyjimečně vyladěná na espresso nebo do vašeho milovaného latte. Pojďte se zahřát s námi.

množství: 100g 250g 500g 1kg