

---

# Cappuccino 3

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2206 razy.

Cappuccino jest bardzo proste do zrobienia, po paru probach, tak jak naleśniki, dochodzi się do wprawy.

Musi być maszyna do espresso. Kawa jest zmielona bardzo miękko. Odmierza się kawę, ubija trochę specjalnym narzędziem, wkłada do maszyny pod parę i otrzymuje się espresso. Następnie do stalowego pojemnika wlewa się mleko i wkłada pod kurek do pary. Koniec tego kurka trzyma się tuż pod powierzchnią mleka aby stworzyć ubitą mleczną pianę. Te pianę zsuwa się do dużej filiżanki, do której uprzednio zostało przelane to espresso. Na wierzch piany można posypać cynamon, albo startą czekoladę. Jeżeli się mleko tylko ogrzeje, bez spienienia, i wleje do tego przygotowanego espresso, to się otrzymuje Latte, a nie Cappuccino. Nigdy nie podgrzewa się kawy pomieszanej już z mlekiem.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)