

---

# Cappuccino 1

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3096 razy.

Wystarczy zwykle mleko ale najlepsze jest zimne. Nie probuj robic piany z goracego. Wlej zimne do filizanki i zanuz dysze tuz pod powierzchnia. Delikatnie ruszaj filizanka w gore i w dol. Nie przegrzej, mleko nie moze sie gotowac. W drugiej filizance przygotuj (wczesniej) espresso do ok 3/4 wysokosci. Mleko wlej do kawy tak aby piana wystawala ponad krawedz filizanki. Piana powinna byc taka zeby dala sie nakladac lyzka. Powinno jej byc na okolo 2 cm ponad krawedz filizanki. Wtedy satysfakcja jest najwieksza. Najlepiej jeszcze posypac sproszkowana czekolada z cynamonem.

Co do mocy kawy to tradycyjnie kawa powinna byc raczej mocna - pojedyncze espresso. Ja lubie milky cappucino - wiecej mleka niz kawy i duzo czekolady. Polecam.

From: "Janusz Skrzypkowski" j.skrzypkowski@pbg.pl