Состав:

40 мл сваренного кофе эспрессо

30 мл ликера Бейлис (Baileys Original)

140 мл молока (жирность молока – от 3,2%)

сахар – по вкусу

корица – по вкусу

Рецепт кофе Латте с ликером Бейлис (в домашних условиях):

Кофе-латте – это, так называемый, итальянский вариант кофе с молоком.

Молоко нагреть в небольшой емкости на плите, во время нагревания взбивать миксером на большой скорости до образования пенки.

В высокий бокал (Latte Glass*) из жаропрочного стекла влить сваренный кофе эспрессо и добавить горячее молоко, затем аккуратно влить ликер Бейлис (Baileys). В результате соединения кофе-эспрессо и горячего молока на поверхности напитка образуется легкая молочная пенка.

Сверху кофе Латте можно посыпать корицей по вкусу. Сахар к Латте подают отдельно.

_____

* Считается, что кофе Латте следует подавать в высоком бокале из жаропрочного стекла (так называемый бокал Latte Glass), который сохраняет напиток горячим на протяжении долгого времени. Бокал для Латте, как правило, имеет небольшую ручку, но может быть и без нее. Объем такого бокала составляет обычно от 200 до 300 мл.

Приятного аппетита!