PETITE GOURMETS

AMERIKAN

Bal Kabaklı Soğuk Kahve

Balkabağı püresi, akçaağaç şurubu ve sıcak baharatlarla Kremalı Balkabağı Baharat Buzlu Kahve. 10 dakikada hazır, kolay sonbahar içecek tarifi.

5 min	5 min	10 min	1	Easy
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 1.5 bardak soğuk demlenmiş kahve
- 2 yemek kaşığı akçaağaç şurubu
- 1 çay kaşığı vanilya özü
- 1 bardak süt
- 1 tutam deniz tuzu
- 0.5 yemek kaşığı bal kabağı

Yapılışı

1. **Kahve tabanını hazırlayın**
   Tercih ettiğiniz yöntemle 1 su bardağı güçlü kahve demleyin ve oda sıcaklığına tamamen soğumasını bekleyin, yaklaşık 30-45 dakika, veya önceden hazırlanmış soğuk demleme kahve kullanın.

2. **Balkabağı karışımını yapın**
   Büyük ölçü kabında veya kapta 1,5 su bardağı soğuk süt, 2 yemek kaşığı balkabağı püresi, 1 çay kaşığı akçaağaç şurubu veya tatlandırıcı ve 1 tutam tuzu birleştirin.

3. Balkabağı püresi tamamen eriyip topak kalmayana kadar balkabağı karışımını elle 1-2 dakika güçlüce çırpın.

4. Hacim neredeyse iki katına çıkıp açık ve köpüklü hale gelene kadar süt köpürtücü, French press veya sıkı kapaklı kavanoz kullanarak karışımı 30-60 saniye köpürtün.

5. **İçeceği birleştirin**
   Uzun bardağı buz küpleriyle doldurun, üstte yaklaşık 5 cm boşluk bırakın.

6. Soğutulmuş kahveyi buzun üzerine yavaşça dökün, bardağı yaklaşık yarıya kadar doldurun.

7. Belirgin katmanlar oluşturmak için köpürtülmüş balkabağı süt karışımını kahve yüzeyinin hemen üzerine tutulan kaşığın arkasından nazikçe dökün.

8. İstenirse 0,5 yemek kaşığı tercih ettiğiniz tatlandırıcıyı ekleyin ve köpük hala hafif ve havadarken pipet ile hemen servis yapın.

Besin Değerleri

152	8g	24g	3g	1g	20g	267mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Narin balkabağı lezzetleriyle rekabet etmeyecek en pürüzsüz, en az asitli taban için soğuk demleme kahve kullanın. Normal kahve kullanıyorsanız, çifte konsantrasyonda demleyin ve birleştirmeden önce tamamen soğumasını bekleyin.

Balkabağı-süt karışımını süt köpürtücü, French press veya hatta sıkı kapaklı kavanoz kullanarak köpürtün. Karışım iki katına çıkıp kremalı hale gelene kadar 30-60 saniye güçlüce çalkalayın.

En iyi sıcaklık kontrastı için tüm malzemeleri önceden buzdolabında soğutun. Soğuk süt ve balkabağı püresi, buz üzerine döküldüğünde çabuk çökmeyecek daha kararlı köpük yaratır.

Bardağınızı önce buzla doldurun, sonra güzel katmanlar oluşturmak için kahveyi yavaşça dökün. En dramatik katmanlı efekt için balkabağı köpüğünü kaşığın arkasından dökün.

Servis etmeden önce tadın ve tatlılığı ayarlayın, çünkü balkabağı püresi tatlılığı markalara göre değişebilir. Baştan fazla tatlandırmak yerine daha az akçaağaç şurubu ile başlayıp tada göre ekleyin.

Kalan balkabağı karışımını buzdolabında 3 güne kadar saklayın. Doğal olarak ayrışır, bu yüzden tekrar kullanmadan önce iyice çalkalayın.

Hafta boyunca hızlı birleştirme için hazır bulunması amacıyla balkabağı karışımı tarifini iki veya üç katına çıkarın. Karışım bir gece bekledikten sonra aslında lezzet açısından gelişir.

Farklı lezzet profilleri ve beslenme ihtiyaçları için yulaf sütü veya hindistancevizi sütü gibi süt alternatiflerini deneyin. Yulaf sütü en kremalı köpüğü yaratırken, hindistancevizi sütü tropikal zenginlik katar.