



Coconut Latte

Εξωτική γεύση από το Βιετνάμ

Ιστορικό

Η Ασιατική κουλτούρα του καφέ αγαπά τον δυνατό καφέ φίλτρου, στον οποίο προσθέτει γενναίες ποσότητες ζάχαρης και γάλακτος.

Ο «εθνικός καφεές» του Βιετνάμ περιέχει ζαχαρούχο γάλα και σερβίρεται ιδιαίτερα εντυπωσιακά, σε αλλεπάλληλες στρώσεις.

Ο Coconut Latte ακολουθεί την ίδια φιλοσοφία, με την διαφορά πως η κρέμα καρύδας προσθέτει ένα ακόμα γευστικό twist στον δυνατό ασιατικό Robusta.

Συστατικά

360 ml δυνατό καφέ φίλτρου

60 ml ζαχαρούχο γάλα (εβαπορέ)

120ml κρέμα καρύδας

Διαβάστε περισσότερα για τη συνταγή στο coffees.gr: <https://www.coffees.gr/vietnamese-coconut-latte/>

Εκτέλεση

Βήμα 1

Ετοιμάζουμε τον καφέ φίλτρου. Επιλέγουμε ένα χαρμάνι πλούσιο σε Robusta και ιδανικά το εκχυλίζουμε σε dripper ή σε μια γυάλινη καφετιέρα pour over

Βήμα 2

Ανακατεύουμε το ζαχαρούχο γάλα με την κρέμα καρύδας και τα βάζουμε σε διάφανο ποτήρι

Βήμα 3

Ρίχνουμε αργά τον καφέ από πάνω, προσέχοντας μη χαλάσουν οι στρώσεις.

Βήμα 4

Σερβίρουμε με έναν αναδευτήρα