

Špeciality  
odborníka na  
kávu Romana  
Soviara:

# Pomarančová káva?

## Prečo nie!

TOMÁŠ BINČÍK • FOTO IVAN KOVÁČ

Kávového špecialistu spoločnosti Lavazza Romana Soviara v oblasti prípravy lahodných nápojov málokto prekvapí. Originálnymi receptúrami prekvapuje najmä on sám. Čitateľom Nového Času Nedelja pripravil dve skutočne „exotické“ espressá - pomarančové a čokoládovo-likérové.



1

### ESPRESSO CREMA SHAKERATO

**Suroviny** ❶: 3 lyžičky sirupu I PIACERI DEL CAFFÉ (amaretto, čokoláda), caffè espresso lungo, 2 kocky ľadu, studený mliečny krém, 2 lyžičky cukru  
**Príprava:** Nalejeme 3 lyžičky sirupu do šejkra, pridáme caffè espresso lungo ❷, 2 kocky ľadu, 2 lyžičky cukru a premiešame ❸.

**Medzitým si pripravíme studený mliečny krém:** Do mixéra nalejeme 150 ml polotučného mlieka (odhadom dve espresso šálky), 2 - 3 lyžičky cukru a 4 kocky ľadu ❹. Šľaháme 1,5 minúty, kým nie je krém hustý.

Prípravený nápoj vlejeme do vhodného pohára na stopke (najlepšie pohár na martini), navrch pridáme studený mliečny krém ❺.

2



3



4



5



inzercia



### CAPPUGIRO

**Suroviny:** 3 lyžičky sirupu I PIACERI DEL CAFFÉ (amaretto, pomaranč, čokoláda, oriešky - dostať už aj u nás), caffè espresso lungo, teplé mlieko, 2 lyžičky cukru, kocka ľadu, crusta (mletá káva s cukrom)  
**Príprava:** Do veľkého skleneného pohára dáme 3 lyžičky sirupu ❶, pridáme 15 cl teplého mlieka ❷ a pripravíme si caffè espresso lungo (veľké espresso s objemom 40 ml).

Caffé espresso lungo vlejeme do mixéra, pridáme 2 lyžičky cukru, kocku ľadu ❸ a šľaháme minútu. Takto vyšľahanú zmes vylejeme do pohára s mliekom a sirupom ❹, vrch prízdobíme crustou ❺.

1



2



3



4



5



# BOTICELLI BAYER