



UNICORN LATTE (THERMOMIX® TM5, TM31)

⚡ 10 min. ⌚ 20 min. 🍴 Średni 📏 2 szklanki 📏 na 1 szklanka: Wartość kaloryczna 2960 kJ/ 707 kcal, Białko 8.8 g, Węglowodany 40.8 g, Tłuszcz 56.8 g, Błonnik 0 g

SKŁADNIKI

150 g śmietany, min. 30% tłuszczu, schłodzonej
12-15 kropli barwnika spożywczego, czerwonego (patrz wskazówka)
12-15 kropli barwnika spożywczego, niebieskiego
5-10 g cukru pudru (opcjonalnie)
80 g espresso, zaparzonego, ostudzonego
60 g mleka, 1,5 % tłuszczu, bardzo zimnego
250 g lodów, śmietankowych
250 g mleka kokosowego, schłodzonego, gęstej części (patrz wskazówka)
posypka cukrowa, kolorowa, do dekoracji

PRZYDATNE PRZYBORY

KUCHENNE

2 wysokie szklanki

CZĘŚCI URZĄDZENIA

THERMOMIX®

motylek, kopystka, miarka

PRZYGOTOWANIE

1. **Założyć motylek.** Do czystego i suchego naczynia miksującego wlać śmietanę, ubijać bez założonej miarki, **do uzyskania odpowiedniej konsystencji/obr. 3. Zdjąć motylek.**
2. Dodać 4-5 kropli czerwonego barwnika spożywczego, 4-5 kropli niebieskiego barwnika spożywczego i cukier puder, wymieszać kopystką. Fioletową bitą śmietanę przełożyć do innego naczynia, odstawić do lodówki. Opłukać naczynie miksujące.
3. Do naczynia miksującego wlać espresso, dodać mleko, lody i 8-10 kropli czerwonego barwnika spożywczego, zmiksować **20 s/obr. 6.** Różową kawę przelać do 2 wysokich szklanek.
4. Do naczynia miksującego wlać mleko kokosowe, dodać 8-10 kropli niebieskiego barwnika spożywczego, wymieszać **15 s/obr. 5.** Niebieskie mleko wlewać cienkim strumieniem po wypukłej stronie łyżki, jak najbliższej krawędzi szklanek, w których znajduje się różowa kawa, tak aby zachować dwie warstwy.
5. Unicorn Latte udekorować fioletową bitą śmietaną, cukrową posypką, podawać bezpośrednio po przygotowaniu.

WSKAZÓWKA

- Ilość barwnika zależy od indywidualnych preferencji i intensywności koloru, jaki chcemy uzyskać.
- Mleczko kokosowe powinno być schłodzone przez kilka godzin w lodówce, tak aby część płynna wyraźnie oddzielała się od stałej. Ostrożne wyjęcie z lodówki zapobiegnie połączeniu obu części. Niekiedy mleko kokosowe gorszej jakości (z zawartością emulgatorów) nie rozwarstwia się, wówczas przygotowanie dwukolorowej kawy będzie niemożliwe, bo warstwa różowa i niebieska połączą się.
- Przepis „Cukier puder” znajduje się w książce podstawowej do TM5 „Kulinarne ABC” na str. 34, TM31 „Radość gotowania” na str. 33 i kolekcji o tym samym tytule znajdującej się na platformie Cookidoo®.

Unicorn Latte

Thermomix® TM5, TM31

© Vorwerk International Strecker & Co.

WARIANT

- Bitą śmietanę można zastąpić spienionym mlekiem, które można przygotować w następujący sposób: **Założyć motylek**. Do naczynia miksującego wlać 120 g bardzo zimnego mleka 1,5%, ubijać **3 min/obr. 4**. Dodać kilka kropli niebieskiego i czerwonego barwnika spożywczego, podgrzewać **3-5 min/80°C/obr. 3**. **Zdjąć motylek**.
- Barwniki spożywcze można zastąpić naturalnymi barwnikami np. sokiem z buraka, sproszkowanym hibiskusem oraz niebieską spiruliną.

MEDIA

