Pumpkin Spice Latte



Ingredienser

♥ 4 ss gresskarpuré (se tips)
♥ 2 ss lønnesirup (se tips)
♥ 1 ss vaniljeekstrakt
♥ 2 ts gresskarkrydder (Pumpkin Spice, se tips)
♥ 4 dl melk (valgfri type, se tips)
♥ 1 dl sterk kaffe eller 2 stk dobbel espresso

Fremgangsmåte

Ha gresskarpuré i en skål sammen med lønnesirup, vaniljeekstrakt og gresskarkrydder.

Bland dette godt sammen.

Ha blandingen i en kjele. Tilsett melken.

PS: Hvis du lager Pumpkin Spice Latte uten gresskarmos, er det bare å ha melken direkte i kjelen og tilsette krydder, vanilje og søtning.

Varm opp blandingen under omrøring til melken når kokepunktet.

Lag sterk kaffe (helst en dobbel espresso per kopp), og hell den varme kaffen i krusene. Ha over den rykende varme gresskarmelken.

Topp gjerne med en liten klatt krem og litt gresskarkrydder - og nyt!

Tips

? Gresskarpuré kan kjøpes ferdig, men det er mye bedre å lage din egen! Del opp et lite gresskar. Damp gresskarkjøttet i en kjele med litt vann, til bitene har blitt helt møre. Mos bitene med en stavmikser eller i en food processor til en glatt mos. Gresskarmosen oppbevares i kjøleskapet. Kan også brukes i ulike typer bakverk, se f eks **Pumpkin Pancakes**, **Pumpkin Spice Cake** og **Pumpkin Cupcakes**.

? Pumpkin Spice (gresskarkrydder) består tradisjonelt av følgende 5 krydder: kanel, ingefær, muskat, nellik og allehånde. Siden det bare trengs 1 ts krydderblanding per kopp, er det kjekt å lage klar en liten porsjon krydderblanding, som beskrevet **HER**.

♥ Ikke fall for fristelsen å blande gresskarmosen og krydder direkte i koppen. For å få en skikkelig god og varm drikk, må gresskarblandingen gis et oppkok sammen med melken, som deretter blandes med den varme kaffen.

♥ Lønnesirup kan byttes ut med honning eller brunt sukker (eller annen søtning du liker).

♥ Dersom du har melkesteamer, kan du lage melkeskum for en ekstra kremete og lekker kaffedrikk. Helmelk gir tykkere skum enn lettmelk.

♥ Ønsker du en skikkelig overdådig variant av **Pumpkin Spice Latte**, kan du toppe med masse pisket krem, krydder og en sprut karamellsaus!

♥ For vegansk alternativ er det rett og slett bare å bruke plantebasert melk (havremelk/mandelmelk/mylk).

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/pumpkin-spice-latte