Cappuccino

Ingredienten voor 1 Personen

1	shot	Espresso
60	ml	Warme melk
60	ml	Melkschuim
		Suiker
		cacaopoeder

Bereiding

1. Begin met het zetten van een sterke espresso.
2. Terwijl de espresso wordt gezet, verwarm je de melk. Giet de melk in een pan en verwarm deze op laag vuur. Het is belangrijk om de melk niet te laten koken, maar gewoon warm genoeg om stoom te produceren. Als je een melkopschuimer hebt, kun je de melk ook opwarmen en opschuimen met behulp van het stoompijpje.
3. Zodra de espresso klaar is, giet je deze in een cappuccinokop.
4. Voeg suiker toe naar smaak, als je dat wenst.
5. Giet de opgeschuimde melk langzaam in de kop met espresso. Gebruik een lepel om het melkschuim tegen te houden terwijl je de melk eruit giet, zodat het melkschuim boven op de espresso blijft liggen.
6. Lepel het overgebleven melkschuim bovenop de cappuccino. Hierdoor krijg je de kenmerkende cappuccino-laagjes: espresso aan de onderkant, warme melk in het midden en melkschuim bovenaan.
7. Als laatste stap kun je een beetje cacaopoeder of gemalen kaneel over het melkschuim strooien voor een mooie en smaakvolle garnering.
8. Geniet van je zelfgemaakte cappuccino! Met dit recept kun je thuis van een heerlijke cappuccino genieten. Pas de hoeveelheid suiker en melk aan naar je eigen smaakvoorkeur, en experimenteer met verschillende soorten koffiebonen voor unieke smaakcombinaties. Je ontdekt hier alle Limburgse koffieproducenten.