

kaffe ♥ mjölk



Svensk mästare på kaffe

Sebastian Ryberg är en riktig barista, alltså mästare på kaffe. Han vann SM i Latte Art och kom 3:a i VM. Ett av Sebastians adelsmärken är att utnyttja smakkombinationen kaffe och mjölk. Mjölk lyfter nämligen kaffets aromer till nya nivåer. Prova Sebastians smakfulla recept på kaffebrulé, så förstår du varför.

Kaffebrulé 6 port

- 2,5 dl Arla Ko® mjölk 3%
- 2,5 dl Arla Ko® vispgrädde
- 1,25 dl strösocker
- 3 msk kaffeböror
- 5 äggulor
- 6 tsk rårörsocker

Koka upp mjölk, grädde, socker och kaffeböror. Låt stå och dra ca 30 min. Rör ner äggulorna och låt stå ytterligare ca 20 min. Sätt ugnen på 150°. Sila och håll i 6 ugnssäkra portionsformar. Grädda i vattenbad i nedre delen av ugnen ca 1 tim. Låt kallna i kyl. Strö över ett tunt lager rårörsocker. Karamellisera sockret med en brännare eller högt upp i ugnen under grillelement med ugnsluckan öppen.

Fler recept och inspiration hittar du på www.arla.se/latte.



Lys upp vintermorgonen med ett glas juice. God Morgon® Brazil/Cuba apelsin är en lyxig och smakrik juice, färskpressad på solmogna apelsiner. Kort sagt, en ljus och bra start på dagen, oavsett väder.

