

DÝŇOVÝ SIRUP DO KÁVIČKY

K podzimu patří barvičky, kaštiny, a hlavně touha se trošičku zahřát. K tomu ale nestačí jen teplé oblečení, prohřát se je potřeba i zevnitř, např. čajem, polévkou nebo dobrou kávou – a takové dýňové latté, tak to je podzimní MUST HAVE. Vyzkoušejte si s námi připravit dýňový sirup bez zbytečných cukrů, kterým si vylepšíte své podzimní kávičky.

NA DÝŇOVÝ SIRUP POTŘEBUJEME:

- 4 lžíce dýňového pyrė (získáme upečením dýně hokkaido v troubě, postup níže)
- 300 ml vařící vody
- 38 g práškového sladidla **FAN STARLINEA**
- 1 lžička práškového sladidla **FAN CUKŘENKA – Březový cukr s vanilkou**
- 1/2 lžičky skořice
- větší špetku zázvoru
- špetka muškátového oříšku
- v hmoždíři roztlučeme – 1 tobolek kardamon, 1 hřebíček, 2 menší kuličky nového koření

POSTUP:

Nejprve si připravíme **dýňové pyrė**. Hokkaido rozřízneme napůl, semínka vydlabeme lžící. Řeznou stranou položíme na hlubší plech, podlijeme trochou vody a dáme péct na **180 °C přibližně 60 minut**, do změknutí. Necháme vychladnout, vydlabeme měkkou dužinu a tu rozmixujeme dohladka.

Tím máme základ na spousty receptů – polévky, muffiny, omáčky na lasagne a nebo třeba základ na úžasný sirup, který vám zpříjemní podzimní kávičky.

Nyní už tedy můžeme připravit sirup.

Do vroucí vody nasypeme obě prášková sladidla, koření a za stálého míchání necháme zcela rozpustit. Poté přimícháme 4 lžíce dýňového pyrė, chvíli povaříme aby se vše spojilo a scedíme přes cedník nebo plátýnko. Tím se zbavíme kousků koření a případných kusů nerozmixované dýně. Plníme do čisté sklenice o objemu asi **0,5 l** a uchováme v ledničce, kde vydrží cca týden.

A jak sirup využít? Připravte si svou oblíbenou kávu, ideální jsou na mléčné bázi jako latté, macchiato, flat white, cappuccino nebo v Čechách oblíbená vídeňská. Sirup použijte buď na dno hrníčku, ještě před nalitím kávy, nebo ho použijte jako topping. Množství je jen na vás. Záleží jak moc se chcete ponořit do podzimní atmosféry 🍁

