



lattedolce

Milchcreme mit Espresso

Der Legende nach ist die Milchcreme durch einen „kulinarischen Unfall“ in Argentinien entstanden. Schnell verbreitete sich die „Latte Dolce“ in ganz Lateinamerika und wird dort bis heute hoch geschätzt.

„Dulce de leche“ heißt sie in Argentinien, Uruguay und Paraguay, „Manjar“ in Chile und Ecuador, „Cajeta“ in Mexico und Zentralamerika.

Die Herstellung der „Latte Dolce“ ist äußerst kompliziert: In einem aufwändigen Verfahren wird Milch und Zucker so lange erhitzt, bis die entsprechende Konsistenz erreicht ist. Der karamellige Geschmack und die zarte Farbe ergeben sich auf natürliche Weise durch die Verbindung von Milcheiweiß und Zucker. Außergewöhnlich ist die „Mokador Latte Dolce“, die in einer kleinen Manufaktur mit feinstem Espresso zubereitet wird.

Verwenden Sie die Milchcreme als Brotaufstrich auf Toast, hellem Knäckebrot oder Hefezopf. Ein besonderes Geschmackserlebnis: Milchcreme auf Eierpfannkuchen dünn aufstreichen, reinbeißen und wohlfühlen!

