

## Pumpkin Spice Latte

Wij maakten dit jaar een Pumpkin spice latte met rozemarijnslagroom, een herfstdrink met een prachtige kleur en een volle kruidige smaak. De perfecte drank om na een lange wandeling mee op te warmen!

### Dit heb je nodig voor 2 personen:

200 ml koffie van Café Intención Crema Aromatico  
2 el karamel koffiesiroop  
125 ml slagroom  
75 gr flespompoen  
1,5 takje rozemarijn  
1 el mayple syrup  
2 el karamelsaus  
1/2 tl koek- en speculaaskruiden

### Zo maak je deze overheerlijke koude koffiespecial:

Verwarm de helft van de slagroom met 2/3 van de rozemarijn 10 minuten op laag vuur. Zet de slagroom vervolgens in de koelkast en laat dit afkoelen.

Breng water aan de kook in een pan. Schil de pompoen, snijd in blokjes en kook in 10 minuten gaar. Giet de pompoen af en pureer deze samen met de koek- en speculaaskruiden en mayple syrup met een pureestamper of staafmixer. Wrijf dit vervolgens door een zeef zodat er geen stukjes in de puree zitten.

Klop de rozemarijnslagroom samen met de overige slagroom stevig met een garde of mixer. Zet de koffie, meng met de pompoenpuree en roer dit door zodat het een geheel wordt.

Ris de naaldjes van de overgebleven rozemarijn en snijd deze heel fijn. Verdeel de koffie over de glazen en schep hier vervolgens de rozemarijnslagroom over. Garneer de pumpkin spice latte met de karamelsaus en fijngesneden rozemarijn.

Tijd om je op te warmen aan deze kruidige herfstdrink!



## Feestelijke kerstcocktail met koffie en likeur

Deze feestelijke koffie cocktail is de ultieme eyecatcher tijdens de feestdagen. Doordat de cocktail uit verschillende lagen bestaat proef je bij iedere slok een nieuwe smaak combinatie. De ideale verdeling tussen romig en krachtig en het ziet er nog mooi uit ook.

#### Dit heb je nodig voor twee personen:

120 ml espresso van Café Intención Crema Aromatico bonen  
70 gr gecondenseerde melk  
60 ml Spaanse vanille likeur  
150 ml volle melk  
½ limoen  
½ tl kaneelpoeder

#### Zo maak je deze feestelijke drank:

Snijd de limoen in partjes en snijd 1 zijde 2 cm tussen de schil en het vruchtvlees in zodat de schil een stukje los komt van het vruchtvlees. Zo blijft het limoenpartje mooi aan het glas hangen.

Verdeel de gecondenseerde melk over de glazen, verdeel vervolgens de likeur over de glazen door deze langs een lepel in het glas te schenken.

Schuim de melk warm op en zet ondertussen de espresso. Laat de opgeschuimde melk voorzichtig langs een lepel op de likeur in het glas lopen. Wacht ongeveer 30 sec. zodat de melk zich vormt in het glas en schenk hier met behulp van een lepel de koffie bij.

Garneer de koffie met kaneel door een zeef over de bovenkant van de koffie te strooien. Zet als laatste het limoentje op de rand van het glas.

