



HOJICHA *latte*

Zutaten (für 2 Gläser)

- 150 g Schlagsahne, flüssig
- 20 g Zucker (nach Belieben)
- 2 x 15 g Tee "It's Magic" (Nr. 21128)
- 6-8 Eiswürfel
- 300 ml Milch

Zubereitung

1. Schlagsahne mit Zucker in einen Topf geben und langsam erwärmen. Zucker dabei komplett schmelzen lassen.
2. 15 g Tee in die heiße Sahne geben und alles 10 Minuten ziehen lassen. Tee-Sahne im Kühlschrank mindestens 30 Minuten abkühlen lassen. Sahne durch ein Küchensieb in eine Schüssel abseihen. Den Tee gut ausdrücken.
3. 15 g Tee in 300 ml Milch 10 Min köcheln, danach im Kühlschrank abkühlen lassen. Anschließend Milch durch ein Sieb in mit Eiswürfel gefüllte Gläser füllen.
4. Die erkaltete Tee-Sahne mit dem Mixer zu einer Creme aufschlagen und als Topping für die Gläser verwenden.