TAYLOR & COLLEDGE

Erd-beer-Vanille-Matcha-Lat-te

Total Zubereitungszeit: 15 Minuten
Anzahl der Portionen: 1 Anzahl der Portionen

Zutaten

Die erdbeerschicht

70 g Erdbeeren
10 ml Wasser kalt
1 TL Zitronenschale

Milch mischung

150 ml Milch

Matcha mix

2 EL Matcha Pulver
50 ml Wasser heiss
1 TL Taylor & Colledge Bio Vanille Extrakt

Zubereitungszeit

1. Die frischen Erdbeeren mit 1 Esslöffel Wasser und Zitronensaft in einem Mixer zu einem glatten Erdbeerpüree verarbeiten. Dieses für die spätere Verwendung im Rezept beiseitestellen.
2. In einer kleinen Schüssel das Matcha-Pulver mit heissem Wasser verquirlen, bis es vollständig aufgelöst und glatt ist – es sollten keine Klumpen zurückbleiben. Das Vanilleextrakt von Taylor & Colledge unterrühren und gründlich verrühren.
3. Ein Glas mit Eiswürfeln füllen und das Erdbeerpüree langsam darübergiessen. Die gekühlte Milch vorsichtig über die Rückseite eines Löffels giessen, sodass die Schichten schön voneinander getrennt bleiben.
4. Die Vanille-Matcha-Mischung vorsichtig über die Erdbeer- und Milchschichten giessen. Vor dem Trinken vorsichtig umrühren und diese feine, erfrischende Mischung geniessen – perfekt für einen sonnigen Tag.