



Cheese Tea mit salzigem Frischkäse-Topping



Zutaten

Menge

2 EL	gezuckerte Kondensmilch
50 ml	Milch
2 EL	Zucker
2 EL	Frischkäse
200 ml	Sahne
1 Prise	Salz
4 Beutel	schwarzer Tee (z.B. Darjeeling)
	Eiswürfel

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 15 Min.

pro Portion: 982 kJ, 234 kcal, 12,5 g Kohlenhydrate, 2,7 g Eiweiß, 19,5 g Fett, 53,4 mg Cholesterin, 0 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: €

veggie

schnell

Zubereitung

Was ist eigentlich Cheese Tea? Genau das haben wir uns auch gefragt und dieses verrückte Teegetränk aus Taiwan für dich ausprobiert! Cheese Tea ist ein selbstgemachter Eistee mit salzigem Frischkäse-Topping. Für unseren Cheese Tea haben wir als Basis einen schwarzen Tee genommen und diesen mit einem Topping aus Frischkäse, gezuckerter Kondensmilch, Sahne und Salz gepimpt. Mit kühlen Eiswürfeln kannst du unseren leckeren Cheese Tea auch im Sommer kalt genießen! Also worauf wartest du noch? Los geht's:

Step 1:

Den Tee bereitest du mit der Hälfte an Wasser zu als üblich. Dann rührst du den Zucker ein. Während der Tee abkühlt, die Sahne steif schlagen. Den Frischkäse mit der Milch, dem Salz und der Kondensmilch glatrühren, anschließend die Sahne unterheben.

Step 2:

Nun den lauwarmen Tee auf 4 Gläser aufteilen und mit Eiswürfeln auffüllen. Die Frischkäsemasse oben draufgeben und sofort servieren.