SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: service@if-bi.com Tel: +49 (0)30 28 47 00-0 Web: www.rowdybrands.de



Berry Black Tea Cooler – Fruchtig, frisch & unglaublich leicht

Berry Black Tea Cooler

200 ml abgekühlter Schwarzer Tee

20 ml Torani Himbeer- oder Beeren-Sirup

1 Teelöffel Zitronensaft

Eiswürfel

Optional: Zitronenscheibe zum Garnieren

Zubereitungszeit: 6 min

Gesamtzeit: 6 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Schwarzen Tee vorbereiten

1.

Brühen Sie den Tee wie gewohnt auf und lassen Sie ihn vollständig abkühlen. Dadurch entwickelt er ein klares, frisches Aroma.

Sirup und Zitrone ins Glas geben

1.

Geben Sie den Torani Beeren-Sirup und den Zitronensaft in ein Glas. Diese Basis sorgt für ein fruchtig-frisches Geschmacksprofil.

Glas mit Eis füllen

1.

Füllen Sie das Glas großzügig mit Eis. So bleibt der Cooler lange erfrischend.

Mit Tee aufgießen

1.

Gießen Sie den abgekühlten schwarzen Tee über das Eis und rühren Sie kurz um.

Fruchtig garnieren

1.

Dekorieren Sie den Drink mit einer Zitronenscheibe oder frischen Beeren, um die Optik zu veredeln.

Tipps & Variationen

1.

Extra fruchtig: Geben Sie 5–10 ml zusätzlichen Beeren-Sirup hinzu oder kombinieren Sie Himbeere mit Blueberry .

Sparkling Tea Cooler: Ersetzen Sie 100 ml Tee durch Sprudelwasser für ein prickelndes, leichtes Sommergetränk.

Kräuterhighlight: Ein Zweig frische Minze oder Basilikum bringt ein überraschend aromatisches Finish.