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



London Fog Latte mit Espresso Twist – Elegant, cremig, aromatisch

Zubereitungszeit: 4 min

Gesamtzeit: 3 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

London Fog Latte mit Espresso Twist

200 ml Wasser

15 ml Torani Sirup

1 Stück(e) Earl Grey Teebeutel

30 ml 1 Espresso

150 ml Milch (Vollmilch oder Hafermilch)

Optionales Topping: Zitronenzeste oder getrocknete Bergamotte

Tee aufbrühen

1.

- 200 ml heißes Wasser (ca. 95 °C)
- Earl Grey Tee 3–4 Minuten ziehen lassen
- Teebeutel entfernen

Vanille & Espresso hinzufügen

1.

- 15 ml Torani Vanille Sirup in den heißen Tee geben
- Frisch gebrühten Espresso einrühren

Milch aufschäumen

1.

- 150 ml Milch cremig aufschäumen
- Feinporig, nicht zu steif/p>

Drink vollenden

1.

- Aufgeschäumte Milch langsam auf die Tee-Espresso-Basis gießen
- Leicht umrühren für ein harmonisches Gesamtbild

Garnieren (optional)

1.

Mit Zitronenzeste oder einem Hauch Milchschaum veredeln.

Tipps & Variationen

1.

Espresso-Dosierung: Für einen sehr milden Twist kann auch ein Ristretto (20 ml) verwendet werden.

Vegan: Hafermilch verstärkt die natürliche Süße und harmoniert hervorragend mit Bergamotte & Vanille.

Saisonales Storytelling: Ideal als „Tea meets Coffee“-Signature Drink für Herbst, Winter & Übergangssaisons.