



▶ PLAYA DEL ORANGE EISTEE



ZUTATEN:

Tee Princess Grey® von Ronnefeldt
Amaretto-Sirup (z. B. von Monin®)
Orangensaft
Zitronenmelisse
Russian Wild Berry (von Schweppes®)

DEKO: Zitronenmelisse, Orangenscheibe

Zubereitung: Glas zur Hälfte mit doppelt stark gebrühtem Eistee Princess Grey® befüllen. Mit 1 EL Amaretto-Sirup abschmecken. 1 EL Orangensaft und 1 Blättchen Zitronenmelisse hinzugeben. Mit Russian Wild Berry nach Geschmack auffüllen.

Kleiner Tipp für Mixer: Den Tee doppelt stark aufbrühen, also auf 1 Liter Wasser ca. 7 EL. Das ergibt 4 Portionen. Schwarzen und Grünen Tee 3 min. ziehen lassen, Kräutertee ca. 5 min. und Früchtetee ca. 8 min. Füllen Sie ein geeignetes Behältnis mit Eiswürfeln und gießen Sie den Tee darüber. Somit wird der Tee gekühlt und verdünnt. Durch diesen Kälteschock behält das Getränk sein frisches Aroma und seine klare Tassenfarbe. Wenn der Tee abgekühlt ist, Longdrinkgläser (ca. 300 ml) mit 2 Eiswürfeln oder entsprechender Menge Crushed Ice füllen (nicht zuviel, damit der Tee nicht verwässert) - dann weiter nach Rezept. Alle Eisdrinks sind alkoholfrei. Sie können sie jedoch auch mit etwas Alkoholischem aufmischen. Wir empfehlen Wodka, weißen Rum oder Prosecco.