



Chinese thee met fluffy cheese



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 l Chinese thee (bv. jasmijn)
90 ml volle melk
30 gram roomkaas
30 gram suiker
230 gram volle room
1 theelepel fleur de sel

Bereidingswijze

- 1.** Bereid de thee en laat deze volledig afkoelen. Je kunt de thee zoeten met suiker, maar dat hoeft niet. Zet in de koelkast.
- 2.** Meng in een kom de melk met de roomkaas en de suiker. Klop tot een smeug geheel. Klop in een andere kom de room met de fleur de sel lobbij. Voeg het melk- en roomkaasmengsel toe en blijf nog even kloppen tot je een luchtig schuim hebt.
- 3.** Serveer de thee in hoge glazen en werk af met schuim.