

beleaf Matcha Latte, plant-based



Rezept für 10 Portionen à 270 ml

Zubereitungszeit 10 Min.

30 g	Matcha
200 ml	Vanille Sirup
1.5 Lt.	Beleaf Barista
1 Lt.	Beleaf Schlagrahm Alternative
Matcha Pulver zum bestäuben	
Optional	Etwas Vanillezucker
5 g	Matcha zum Bestäuben

Zubereitung:

1. Matcha Pulver mit 1 dl warmer (60 °C) beleaf Barista anrühren, Sirup begeben.
2. Diese Essenz in die Gläser verteilen und mit der restlichen heissen beleaf Barista (Max 80 °C) aufgiessen.
3. Mit geschlagener beleaf Schlagrahm Alternative dekorieren, mit wenig Matcha bestäuben, optional zusätzlich etwas Vanillezucker darüberstreuen und sofort servieren.