

Sitruunatee-tofujuoma

10 ANNOSTA

AINESOSAT

TOFUCREME (viimeistellään kaatamalla juoman pinnalle)

270 g Soijakermaa

135 g maustamaton luomutofua pehmeää, lohkeilevaa ja valkoista
Sekoita mixerissä valmiiksi odottamaan tarjoiluhetkeä

6 pss Sitruunateetä (10 g), Kung Markatta

750 g Vettä

750 g Soijajuomaa

150 g kikherneitä (valutettuja) Kung Markatta

120 g Agave-siirappia

5 kpl Kardemummaa

2 g Kurkumaa, Urtekram

2 g Inkivääriä, Urtekram

1 g Seesaminsiemeniä, Urtekram

Valmistus:

1 Aja mixerillä kikherneet, soijajuoma ja vesi tasaiseksi.

2 Lisää Agave siirappi ja mausteet mukaan anna kiehahtaa.

3 Lisää sitruunatee ja anna sen imeytyä 5 minuuttia, pidä juoma kuumana.

4 Ota teepussit pois

5. Kaada kuuma teejuoma suosikkiteekuppiisi ja valuta päälle Tofu-cremeä. Koristele rohkeasti seesaminsiemeneillä ja hiukan kurkumalla.