



## **Dilmah teaalap készítése házi jegesteához**

Az eljárás hasonló a cukorszirup házi elkészítéséhez, a megadott összetevők 1000ml tea alap elkészítéséhez elegendők

- forraljunk fel 600ml vizet
- a forrásban lévő vizet vegyük le a tűzhelyről, és áztassunk bele 14 db tetszőleges Dilmah teafiltert, vagy azonos mennyiségű Dilmah szálasteát
- a tea áztatása zöld teánál 3-5 percig, fekete teánál 8-10 percig tartson, így mind a tea mennyisége, mind az áztatási idő megnövelése miatt a normál fogyasztásra készült teánál sűrűbb főzetet kapunk
- tegyük vissza a főzetet a tűzhelyre, és állandó keverés mellett adjunk hozzá 60 dkg kristálycukrot
- addig keverjük és melegítsük, amíg a cukor maradéktalanul fel nem oldódik
- a kész tea alapot hagyjuk lehűlni, címkézzük fel, és tároljuk hűtőben.

A tea alap használata analóg a normál cukorszirupéval, és tetszőleges teából elkészíthető. Hűtőben tárolva több napig is eltartható.

Példa egy teasziruppal készült házi jegestára

### **Dilmah Cold Peach Tea**

35 ml Dilmah Peach Tea szirup

25 ml citromlé

Pohár: Long

Dísz: Aszalt barack

Készítés: Shakeljük az összetevőket 140 ml jéggel, majd a pohárba kitöltve húzzuk fel 200 ml tisztított ivóvízzel

### **Címkézési útmutató az előre lefőzött teaalap tárolásához:**

Név:

Készítési mód: Áztatás

Eltarthatóság:

Készítés Helye:

Készítés Időpontja:

Felhasznált anyagok: