

Ez a dokumentum kiegészíti a weboldalon található információkat, hiszen az assam tea elkészítése számos módon lehetséges. Attól függően, hogy hagyományos indiai stílusban, modern változatban, kreatív italok formájában vagy akár desszertként szeretnéd fogyasztani, különféle elkészítési módok állnak rendelkezésre. A következőkben szeretnék bemutatni néhány izgalmas receptet az assam tea felhasználására

### ***Assam Tea Latte***

#### **Hozzávalók:**

- 1 csésze erős Assam tea
- 1/2 csésze habosított tej (vagy növényi tej)
- 1 teáskanál vaníliakivonat (opcionális)
- Egy csipet fahéj

#### **Elkészítés:**

1. Készíts egy erős Assam teát.
2. Habosítsd fel a tejet.
3. Öntsd össze a teát és a habosított tejet.
4. Ízesítheted vaníliakivonattal és fahéjjal.
5. Tálald azonnal egy finom, krémes italként.

### ***Jeges Assam Tea***

#### **Hozzávalók:**

- 2 csésze frissen főzött Assam tea
- 1 teáskanál cukor (vagy méz)
- Jégkockák
- Friss lime vagy citrom szeletek
- Friss mentalevelek

#### **Elkészítés:**

1. Főzd le az Assam teát, és édesítsd ízlés szerint.
2. Hűtsd le a teát, majd töltsd egy pohárba.
3. Adj hozzá jégkockákat, lime-ot vagy citromot és mentaleveleket.
4. Keverd jól össze, és tálald frissítő italként.

## ***Assam Tea Tiramisu***

### **Hozzávalók:**

- 1 csésze erős Assam tea (hűtve)
- 250 g mascarpone sajt
- 2 tojás
- 100 g cukor
- 200 ml tejszín
- 200 g babapiskóta
- Kakaópor a díszítéshez

### **Elkészítés:**

1. Készíts egy erős Assam teát, és hagyd lehűlni.
2. Verj fel tojásokat a cukorral, majd add hozzá a mascarpone-t.
3. Habosítsd fel a tejszínt, és keverd a tojásos keverékhez.
4. Mártsd a babapiskótákat az Assam teába, majd rétegezd őket egy tálban.
5. Öntsd rá a krémet, majd tedd a hűtőbe pár órára.
6. Tálald kakaóporral megszórva.

## ***Assam Tea Fagylalt***

### **Hozzávalók:**

- 1 csésze erős Assam tea
- 500 ml tejszín
- 100 g cukor
- 3 tojássárgája
- 1 teáskanál vaníliakivonat

### **Elkészítés:**

1. Készíts egy erős Assam teát.
2. Melegítsd a tejszínt a cukorral, majd adj hozzá egy kis vaníliakivonatot.
3. A tojássárgákat keverd össze, majd öntsd bele a meleg tejszínt.
4. Folyamatos keverés mellett főzd alacsony hőmérsékleten, amíg besűrűsödik.
5. Add hozzá az Assam teát, és hagyd teljesen lehűlni.
6. Öntsd át egy fagylaltgépbe, és kövesd a gép utasításait a fagylalt elkészítéséhez.
7. Tálald, és élvezd!