SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Mail: contact@bloemboom.com Tel: +49 (0) 30 - 32 51 46 16 Web: https://bloemboom.com/



Matcha Latte mit weißer Schokolade

Zubereitungszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Zutaten für den Matcha Latte mit weißer Schokolade

35 g Blömboom White Hot Chocolate Drops

200 ml Milch oder eine Milchalternative

1 Teelöffel Matcha

40 ml heißes Wasser (ca. 80°C)

Zubereitung des Matcha Lattes mit weißer Schokolade

1.**Schokomilch zubereiten**:

Geben Sie die weißen Schokoladen-Drops in 200 ml heiße Milch oder eine pflanzliche Milchalternative. Achten Sie darauf, dass die Temperatur etwa 70 °C beträgt, damit die Schokolade optimal schmilzt. Rühren Sie die Mischung kräftig um, bis sich die Drops vollständig aufgelöst haben und die Schokolade schön cremig wird.

2.**Matcha zubereiten:**

Das Matcha-Pulver in eine Schale oder Tasse sieben, um Klümpchen zu vermeiden. Das heiße Wasser hinzugeben und mit einem Bambusbesen (Chasen) oder einem kleinen Schneebesen kräftig aufschlagen. Dabei eine W- oder M-Bewegung machen, bis ein feiner, schaumiger Schicht entsteht.

3.**Servieren:**

Gießen Sie die fertige, heiße Matcha-Schokolade in eine Tasse und bestäuben Sie sie nach Belieben mit etwas Matcha-Pulver. Genießen Sie den samtig-milden Geschmack der weißen Schokolade in Kombination mit der feinen Bitternote des Matchas.

Tipps für Ihre Matcha-Schokolade:

- Für eine stärkere Variante „Koicha“ wird weniger Wasser und mehr Matcha verwendet.
- Wer es milder mag, kann mehr Wasser nehmen oder den Matcha als Latte mit aufgeschäumter Milch genießen.
- Ein hochwertiger Matcha erkennt man an seiner leuchtend grünen Farbe und seinem sanften, leicht süßlichen Geschmack.

Dieses Rezept ist die Grundlage für zahlreiche Matcha-Kreationen, von Latte über Smoothies bis hin zu Desserts.