

Herbata waniliowa

Rozgrzewający napar idealny na chłodniejsze dni.

 Ilość porcji: 4

 Czas przygotowania: 10

Składniki

- 8 całych ziaren pieprzu
- 1/2 łyżeczki całego ziela angielskiego
- 2 strąki kardamonu
- 1 laska cynamonu 3 cale
- 4 całe goździki
- 8 torebek herbaty
- 1 łyżka stołowa miodu
- 4 filiżanki wrzącej wody
- 2 filiżanki mleka 2%
- 1 łyżka ekstraktu waniliowego
- 1/2 szklanki gęstej bitej śmietany
- 1-1/2 łyżeczki cukru pudru
- Mielone ziele angielskie
-



Wykonanie:

Umieść pierwsze 5 składników w dużej misce. Końcem trzonka drewnianej łyżki rozgnieść mieszankę, aż uwolni się aromat. Dodać torebki herbaty, miód i wrzącą wodę parzyć, pod przykryciem, 6 minut.

W małym rondelku podgrzać mleko. Przecedzić herbatę do żaroodpornego dzbanka wymieszać z mlekiem i wanilią.

W małej misce ubić śmietanę, aż zacznie gęstnieć. Dodać cukier puder ubijać, aż powstaną miękkie szczyty. Połączyć bitą śmietanę, posypać ziele angielskim.

PRZYGOTOWANIE Bitą śmietanę można przygotować kilka godzin wcześniej przykryć i wstawić do lodówki.