

## アイリッシュティー

### 【準備するもの】

- ロンネフェルト アイリッシュウイスキークリーム 小さじ 2
- お湯 200ml
- ベイリーズ・オリジナル・アイリッシュ・クリーム (リキュール) 80ml
- クリーム 100ml
- ココアパウダー 小さじ 2



### 【作り方】

1. 200ml の熱湯をロンネフェルト・アイリッシュウイスキークリームに注ぎ、3 分間蒸らします。
2. ベイリーズ・オリジナル・アイリッシュ・クリームを 2 つのティーカップまたはマグカップに注ぎ、お茶を入れます。
3. クリームを泡立てて、紅茶の上のにのせます。ココアパウダーをかけて、完成します。



【使用するロンネフェルトティー】

**アイリッシュウイスキークリーム**

IRISH WHISKEY-CREAM

Art.-Nr : 6970 250g

アッサムティーをベースにカカオの甘い香りとウイスキーの芳醇な味わいをブレンド。ロンネフェルト人気の一品。

This malty Assam tea effuses the typical aroma of whiskey with a breath of cocoa.





TEA EXCELLENCE SINCE 1823

## Irish Tofftea

- Ronnefeldt Irish Whiskey Cream 2 tsp.
- boiling water 200ml
- Baileys Original Irish Cream 80ml
- cream 100ml
- cocoa powder 2 tsp.



### How to prepare

1. Brew the tea with 200ml boiling water and let it steep for 3 minutes.
2. Pour the Baileys in two tea cups or mugs and fill up with the tea.
3. Whip the cream and top each cup with a dollop of cream sprinkled with cocoa powder.

