



## *Zutaten*

Weisser Tee Pai Mu Tan (süsslich, mit Noten von Honig, Jasmin und Zitrusfrüchten)  
Alkoholfreier Rosé "Tröpfel der Dritte" (Trauben- und Apfelsekt)  
Litschi geschält und entsteint (frisch oder in Sirup eingelegt)

## *Zubereitung*

Giesse zunächst den weissen Tee auf (1TL pro 100ml bei 80°C) und lass ihn 2-3 Minuten ziehen.  
Anschliessend Teeblätter entfernen und den Teeaufguss auskühlen lassen.

Gib eine Litschi in das Sektglas, fülle es mit 2/3 Tröpfel und 1/3 weissem Tee auf.

Für den extra Schneepinzessin-Glow 👑: Benetze vor dem Anrichten den Rand Deines Sektglases mit etwas Wasser und tauche anschliessend den Rand in Zucker.

Cheers!  
Deine Tee Sommelière Tamara

