

Biscoff® Bubble Tea

8 stappen
2 porties

Geef deze trendy, traditionele melkthee een verrassende twist met de unieke smaak van Biscoff.

Ingredients

Bruine suikersiroop

220 g bruine suiker
240 ml water
125 g boba parels (ongekookt)

Zwarte thee

480 ml water
6 zakjes zwarte thee

Melkmengsel

3 el double cream
3 el Biscoff spread
3 el melk

Bereiding

1. Bereid de boba parels volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Doe de bruine suiker en het water in een steelpan. Verwarm op middelhoog vuur en laat koken tot de suiker is opgelost en er een mooie siroop ontstaat. Giet de siroop in een grote hittebestendige kom.
3. Voeg de boba parels toe aan de kom met de siroop en laat 30 tot 60 minuten staan.
4. Maak ondertussen de zwarte thee. Doe het water en de theezakjes in een middelgrote pan en breng aan de kook.
5. Haal de pan na een paar minuten van het vuur en laat de thee afkoelen tot kamertemperatuur.
6. Meng de Biscoff spread en de melk tot een egaal mengsel. Je kunt beide eventueel kort verwarmen om het mengen makkelijker te maken.
7. Verdeel de helft van de boba parels en siroop over de bodem van elk glas. Schenk vervolgens de helft van de zwarte thee en het melkmengsel erbij. Garneer eventueel met verkruimelde Biscoff koekjes.
8. Steek een bubble tea-rietje in het glas en serveer.