

CHAI-Nese Latte



Natürlich könnte man auch einen ganz gewöhnlichen Chai-Latte aus dieser (Chai)-Gewürzteesmischung machen, aber manchmal darf es auch etwas Besonderes sein.

Der würzig-scharfe Red Dragon® Chai mit Ingwer, Zimt, Rosa Pfeffer und Chili passt hervorragend zu Schokolade, so dass wir einen Chai-Chocolate daraus gemacht haben. Eine exotische, fernöstliche Variante, die Ihren Geschmackshorizont erweitern wird.

Zutaten für zwei Becher, ca. 0,4l:

- 4 TL Red Dragon® Chai
- 10 g Kakaopulver
- 15 g Zucker
- 400 ml Vollmilch (oder Reismilch)
- 10 g Zartbitterschokolade

Für das Topping:

- 100 ml Sahne (geschlagen) oder aufgeschäumte Milch
- 1 TL Kakaopulver
- 2 Sternanis

Tipp: Statt Vollmilch können Sie auch Mandelmilch oder andere Milch-Varianten verwenden, ganz nach Ihrem Geschmack.

Zubereitung:

Kakaopulver mit Zucker mischen und mit 4 EL Milch glattrühren.

6 TL Red Dragon® Chai in ein Teesieb geben, mit 400 ml Milch aufkochen und 20 Minuten ziehen lassen. Kakaomischung und Kuvertüre unterrühren.

Gewürzmilch erneut unter Rühren bis knapp unter den Siedepunkt erwärmen, dabei die Kuvertüre und das angerührte Kakaopulver mit einem Schneebesen einrühren.

100 ml Sahne steif schlagen (oder 100 ml Milch aufschäumen).

Gewürzmilch in zwei Gläser füllen und mit der geschlagene Sahne (oder Milchschaum) auffüllen. Mit Kakaopulver bestäuben und einem Sternanis dekorieren.