



Spicy Mocha Chai

Für den Spicy Mocha Chai benötigen Sie:

2 Esslöffel Tiger Spice Chai-Pulver

200 ml heißes Wasser, Milch oder eine Milchalternative

1 Teelöffel Schokoladenpulver

1 Prise(n) Cayennepfeffer

Sprühsahne

Espresso

Schritt für Schritt:

1. Rühren Sie 2–3 Esslöffel Tiger Spice Chai® in 200 ml heißes Wasser oder Milch/Milchalternative ein.
2. Fügen Sie einen Schuss Schokoladensirup oder etwas Schokoladenpulver hinzu.
3. Geben Sie eine Prise Cayennepfeffer dazu und rühren Sie gut um.
4. **Optional:** Mit Sahne oder einem Schuss Espresso verfeinern.

Zubereitungszeit: 5 min

Gesamtzeit: 5 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen