



Dirty Chai

Für den Dirty Chai benötigen Sie:

2 Esslöffel Tiger Spice Chai-Pulver

1 Espresso

200 ml heißes Wasser, Milch oder eine Milchalternative

Eiswürfel (für die kalt Variante)

Zubereitungszeit: 5 min

Gesamtzeit: 5 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Schritt für Schritt - Heiße Variante:

1. Espresso zubereiten:

Brühen Sie einen kräftigen [Espresso](#) Ihrer Wahl frisch auf.

2. Chai anrühren:

Erhitzen Sie die Milch oder das Wasser auf 70°C. Geben Sie 2–3 Esslöffel David Rio Chai in 200 ml heißes Wasser, Milch oder eine Milchalternative und rühren Sie gut um.

3. Espresso hinzugeben:

Gießen den Espresso in den Chai.

4. Tipp:

Garnieren Sie den Dirty Chai Latte nach Wunsch mit Schlagsahne.

Schritt für Schritt - Kalte Variante:

1.Espresso zubereiten:

Brühen Sie einen kräftigen Espresso Ihrer Wahl frisch auf.

2.Chai anrühren:

Erhitzen Sie die Milch oder das Wasser auf 70°C. Geben Sie

2–3 Esslöffel David Rio Chai in 200 ml heißes Wasser,

Milch oder eine Milchalternative und rühren Sie gut um.

Lassen Sie die Mischung abkühlen.

3.Espresso hinzugeben:

Gießen den Espresso in den Chai.