Mail: kontakt@davidrio.eu Telefon: +49 (0) 30 - 284 700 19 Web: https://davidrio.eu



Himbeer-White-Chocolate-Chai

Zubereitungszeit: 8 min

Gesamtzeit: 8 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 1 Personen

Zutaten:

200 ml Milch oder Hafermilch

2 Esslöffel David Rio Chai-Pulver

1 Esslöffel White Hot Chocolate Drops

30 g Himbeeren

Honig oder Ahornsirup

Optional: 1 Espresso für eine „Dirty“-Variante

Schritt für Schritt:

1. Waschen Sie die frischen Himbeeren und pürieren Sie die Früchte im Blender zu einer feinen Masse. Optional können Sie das Püree durch ein Sieb streichen, um Kerne zu entfernen.

2. Erwärmen Sie die Milch in einem kleinen Topf und rühren Sie das Chai-Pulver ein.

3. Fügen Sie die White Hot Chocolate Drops hinzu und rühren Sie die Mischung bei mittlerer Hitze so lange, bis sie vollständig geschmolzen ist und sich cremig mit der

Chai-Milch verbunden hat; süßen Sie das Getränk bei Bedarf zusätzlich mit Honig oder Ahornsirup.

4. Geben Sie das Himbeerpüree in ein hitzebeständiges Glas oder eine Tasse und verteilen Sie es am Boden, bevor Sie die heiße Chai-Mischung langsam darüber gießen, damit ein zarter Farbverlauf entsteht; optional können Sie nun einen frisch gebrühten Espresso ergänzen und das Getränk sofort servieren.