



CHOCOLATE CHAI TEA LATTE

Für 2 Tassen

Zutaten:

- 8 Kardamomkapseln
- 10 Fenchelsamen
- 8 ganze Nelken
- 4 Sternanis
- 10 Pfefferkörner
- 2 Zimtstangen
- 2 cm Ingwerwurzel
- 3 Esslöffel loser schwarzer Tee
- 60g dunkle Schokolade
- 4 TL brauner Zucker
- 400 ml Milch



So gelingt es:

1. Geben Sie 300 ml Wasser in Ihren KitchenAid-Wasserkocher und stellen Sie die Temperatur auf 100 °C ein.
2. In einem Mörser Kardamomkapseln, Fenchelsamen, ganze Nelken, Sternanis, Pfefferkörner zerstoßen bis sie ihr wohlriechendes Aroma entfalten.
3. Geben Sie die zerstoßenen Gewürze in eine Teepresse. Die Zimtstangen hinzufügen. Den frischen Ingwer in dünne Scheiben schneiden und in die Teepresse geben. Streuen Sie die schwarzen Teeblätter in die Teepresse. Das 100°C heiße Wasser über die Mischung gießen und 5-7 Minuten ziehen lassen.
4. Während der Tee zieht, die Schokolade in kleine Stücke schneiden und auf den Boden der Serviertassen legen. Gießen Sie den Chai-Tee vorsichtig über die gehackte Schokolade in die Tassen. Fügen Sie braunen Zucker hinzu, um den Tee zu süßen, und geben Sie zum Schluss aufgeschäumte Milch hinzu.