SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: service@if-bi.com Tel: +49 (0)30 28 47 00-0 Web: www.rowdybrands.de



Golden Chai Latte – Fusion aus Tiger Spice Chai & Goldener Milch

Zubereitungszeit: 1 min

Kochzeit: 3 min

Gesamtzeit: 4 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 1 Personen

Für den Drink

2 Teelöffel David Rio Tiger Spice Chai

30 ml heißes Wasser (zum Anrühren)

2 Teelöffel Cape Dorato Golden Latte

150 ml Milch oder Barista-Haferdrink

Eiswürfel (für Iced Variante)

60 ml Kokosmilch (optional für mehr Cremigkeit)

Optional: Honig oder Ahornsirup

Für den Drink

1.

Den Tiger Spice Chai mit heißem Wasser glatt rühren, bis eine cremige, würzige Basis entsteht.

2.

Goldene Latte Mischung in etwas heißem Wasser auflösen, bis eine glatte, goldene Paste entsteht.

3.

Milch und optional Kokosmilch erhitzen (nicht kochen).

4.

Chai-Basis, Goldene Milch und warme Milch in ein Glas oder eine Tasse geben und gut verrühren.

5.

Optional süßen und sofort servieren.

Varianten

1.

Iced Golden Chai Latte Variante

1. Chai etwas stärker aufbrühen und abkühlen lassen
2. Glas mit Eiswürfeln füllen
3. Milch + Kokosmilch kalt einfüllen
4. Goldene Milch einrühren
5. Tiger Spice Chai darüber gießen und leicht marmorieren oder umrühren

2.

Vanilla Golden Chai Latte

Mit Vanillesirup für eine weichere, dessertartige Note.

Extra Spicy Golden Chai

Mit zusätzlichem Ingwer oder schwarzem Pfeffer für mehr Schärfe.

Coconut Golden Chai Latte

Mehr Kokosmilch für eine tropisch-cremige Signature-Version.