



Mehr Rezepte auf
www.lifechannel.ch/kochtipps
Foto © 123rf



Dessert

Indische Chai-Tee-Creme

Zutaten

Für 4 Personen

100 g Puderzucker
12 g Chai-Tee-Mischung
(4 Teebeutel)
3 g Schwarztee
(1 Teebeutel)
2 dl Soja-Mandel-Drink
3–4 EL Maizena
4 dl veganer Schlagrahm

Garnitur

wenig Mandelkrokant

Zubereitung

1. Teemischungen in 4 dl kochendem Wasser während 10 Minuten ziehen lassen. Teemischung entfernen und Zucker begeben.
2. Soja-Mandel-Drink mit Maizena in einer Schüssel verrühren und in die flüssige Teemischung geben.
3. Das Ganze unter ständigem Rühren aufkochen, vom Herd nehmen und Creme in eine Schüssel umfüllen. Beim Auskühlen zwischendurch rühren.
4. Den Schlagrahm steifschlagen und vorsichtig unter die erkaltete Teecreme heben.
5. Creme in passende Gläser abfüllen und mit Mandelkrokant servieren.