

Indische Chai-Tee Crème von Sidi

Mengen für 28 Personen

Quelle: <http://gourmistas.annabelle.ch/2014/10/30/indische-chai-teecreme/>

560 g Zucker	
67.2 Teebeutel Teebeutel	Chai-Tee-Mischung (ca. 8 Teebeutel)
16.8 Teebeutel Teebeutel	schwarzer Tee - 2 Teebeutel
	1. 800 ml Wasser und den Zucker in einem Topf aufkochen. Den Tee in einem Tee-Ei oder den Teebeuteln dazugeben und ca. 15 Minuten ziehen lassen. Das Tee-Ei/Teebeutel aus der Flüssigkeit nehmen, gut abtropfen lassen und die Flüssigkeit erneut zum Kochen bringen.
1.12 Liter Milch	Soya-Mandelmilch
19.6 g Maizena	gestrichene Esslöffel.
	In der Zwischenzeit den Soja-Mandel-Milch mit der Maisstärke in einer Schüssel gründlich verrühren und zum kochenden Tee geben. Unter ständigem Rühren die Creme wieder aufkochen und vom Herd nehmen (Achtung: Spritzgefahr!). Die Creme in eine kalte Schüssel umfüllen und unter zeitweisem Rühren abkühlen lassen.
2.24 Liter Schlagrahm (Dose)	vegane Schlagcrème (kann man auch Schlagrahm oder normale Sahne nehmen) Die Schlagcreme steif schlagen und vorsichtig unter die erkaltete Teecreme heben. Die Teecreme in Gläsern oder auf Tellern anrichten und mit etwas Schokoladenpulver und Mandelkrokant garnieren.
140 g Schokoladenpulver	...oder Mandelkrokant zum Garnieren.