

# CHAI LATTE-DESSERT

mit fruchtiger Karamell-Sauce

## FÜR 4 PERSONEN

**ZEIT** 60 Minuten  
plus 2 Stunden Kühlzeit

### ZUTATEN:

#### CREME

2 ½ EL Puderzucker aus Rohrohrzucker  
2 ½ ML Brecht Bindino  
1 TL (5 g) Brecht Chai Latte  
1 Prise Brecht Ur-Steinsalz  
250 ml Milch  
50 g Marzipan (fein gewürfelt oder gerieben)  
100 g Zartbitter-Kuvertüre (gehackt)  
100 ml Sahne (½ Becher)  
1 Msp. Brecht Bourbon-Vanille, gemahlen

#### SAUCE

25 g Rohrohrzucker  
50 ml frisch gepresster Orangensaft  
10 g Butter  
¼ TL Brecht Zimt Ceylon  
Prise Brecht Ur-Steinsalz

### ZUBEREITUNG:

1. 1 ½ EL Puderzucker, Brecht Bindino, Chai Latte und Ur-Steinsalz in einem kleinen Schälchen mit 50 ml Milch verrühren.
2. Restliche Milch in einen kleinen Topf geben, mit Marzipan aufkochen und dabei mit einem Schneebesen kräftig verrühren, bis das Marzipan aufgelöst ist.
3. Unter ständigem Rühren das Bindino-Gemisch hineingeben und weiterköcheln bis die Masse andickt. Von der Kochstelle nehmen und etwas abkühlen lassen (ca. 5 Minuten).
4. Kuvertüre darin schmelzen lassen.
5. In ein mit kaltem Wasser ausgespültes Gefäß umfüllen und zum Auskühlen ca. eine gute ½ Stunde in den Kühlschrank stellen.



### AUSSERDEM

1 Birne, fest, nicht überreif (80-100 g)  
etwas gehobelte Kuvertüre

6. Sahne mit 1 EL Puderzucker und Brecht Bourbon-Vanille steif schlagen. Die Hälfte davon vorsichtig mit einem Schneebesen unter die schon kühle Creme ziehen. Eine weitere Stunde im Kühlschrank fest werden lassen. Übrige Schlagsahne kalt stellen.
7. In der Zwischenzeit Rohrohrzucker in einem kleinen Topf auf kleiner Stufe karamellisieren lassen. Mit Orangensaft ablöschen und auflösen. Butter hinzufügen, leicht reduzieren lassen und mit Brecht Zimt Ceylon und einer Prise Brecht Ur-Steinsalz würzen. Bei Zimmertemperatur stehen und auskühlen lassen, nicht in den Kühlschrank stellen.
8. Birnen in gleichmäßige 12 feine Scheiben schneiden. Mit fest gewordener Chai Latte-Creme und Schlagsahne anrichten und mit Karamell-Sauce und gehobelter Kuvertüre garnieren.