

Kalorienarmer Trendgenuss: „Chai-Soja-Latte Sucralose“

Leichte Süße ohne Kalorien vollendet eine Komposition aus orientalischen Aromen wie Zimt, Gewürznelken und Kardamom sowie einer fein-nussigen Note zu einem köstlichen Genusserlebnis. Probieren Sie den Tipp der Süßstoff-Experten von Huxol: „Chai-Soja-Latte Sucralose“ mit Sucralose und aufgeschäumter Soja-Milch.

Mit dem Süßstoff Sucralose bietet Huxol eine kalorienfreie Alternative zu Zucker, die den kleinen Kristallen geschmacklich in nichts nachsteht. Sucralose wird aus Zucker gewonnen und lässt sich genauso einsetzen wie das Ursprungsprodukt – mit dem Unterschied, dass der süße Genuss den Blutzuckerspiegel nicht beeinflusst.

Ob Lieblingsdessert oder Trendgetränk, Sucralose versüßt Wohlfühlmomente ohne zusätzliche Kalorien. Besonders gut harmoniert der moderne Süßstoff zum Beispiel mit dem kosmopolitischen Chai Latte. Ursprünglich ein Klassiker in den Straßen Indiens, hat der Chai längst Europa erobert. In der Lifestyle-Hauptstadt London zum Beispiel genießt man den aromatischen Gewürztee am liebsten als Chai Latte mit aufgeschäumter Milch und leicht gesüßt.

In der Variation „Chai-Soja-Latte Sucralose“ verleiht die süße Sucralose dem Orientalischen Chai-Tee (zum Beispiel von Meißner) und der fein-nussigen, aufgeschäumten Soja-Milch einen köstlichen Kontrapunkt. Die erlesenen Gewürze wie Zimt, Kardamom, Nelken und schwarzer Pfeffer kommen so perfekt zur Geltung, ohne einen zu herben Geschmack zu entfalten. Der Süßstoff macht den „Chai-Soja-Latte Sucralose“ zu einem leckeren und zugleich kalorienarmen Trendgenuss, der sich auch für Diabetiker und für Menschen mit Laktose-Unverträglichkeit eignet.



Rezept: „Chai-Soja-Latte Sucralose“

- 200 ml Wasser
- 1 Teebeutel Orientalischer Chai (zum Beispiel von Meißner)
- 1 Tablette Sucralose (von Huxol)
- 100 ml ungesüßte Soja-Milch

Das Wasser zum sprudelnden Kochen bringen, den Teebeutel Meißner Orientalischer Chai damit übergießen und 5 bis 6 Minuten ziehen lassen. Teebeutel entfernen und Sucralose in dem Orientalischen Chai lösen. Soja-Milch vorsichtig erhitzen und aufschäumen, zum Beispiel mit einem Milchaufschäumer. Den Soja-Milchschaum auf den Orientalischen Chai geben. Fertig ist der köstliche, kalorienarme Trendgenuss. Wer mag, kann die Soja-Milch-Schaumhaube mit einer Prise Zimt dekorieren.



Dezember 2016

Pressekontakt:

MuthKomm
Hopfensack 19
20457 Hamburg
Telefon: 040 307070720
Fax: 040 307070701
E-Mail: anika.nicolaudius@muthkomm.de

