

Beerendessert

VEGAN

ZUTATEN (6 PORTIONEN)

| | |
|----------|---|
| 500 g | Beeren, z. B. Himbeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren |
| 500 ml | Kirschsafft |
| 2 EL | Agavendicksaft |
| ½ | Zitrone |
| 2 TL | Agar-Agar |
| 200 g | Sojasahne |
| 1/2 | Vanilleschote |
| 1 – 2 EL | Agavendicksaft |



ZUBEREITUNG

Die Beeren verlesen und waschen.

Den Kirschsafft zusammen mit dem Agavendicksaft aufkochen. Die Zitrone auspressen. Den Zitronensaft mit Agar-Agar verrühren.

Den kochenden Saft von der Herdplatte nehmen und das Agar-Agar-Zitronengemisch langsam einrühren, 2 Minuten leicht köcheln lassen. Die Beeren zugeben und unterrühren.

Die Beerenmischung in kleine Gläser füllen, eine Nacht kühl stellen.

Für die Soße die Vanilleschote auskratzen. Die Sojasahne leicht aufschlagen (soll nicht zu steif sein) und das Vanillemark zusammen mit dem Agavendicksaft unterrühren.

Die Vanillesahne auf die kalte Beerenmischung geben.

Lecker dazu: Zimt!

Gutes Gelingen und guten Appetit!