AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	20 Min.	ganzjährig	international

CASHEW-PUDDING MIT BEERENSAUCE



Rezept: migusto, 17. 5. 2019 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Eine vegane Alternative zu Panna Cotta: Mit Saisonfrüchten on top köstlich. Agar-Agar, das Geliermittel aus Algen, ersetzt die herkömmliche Gelatine.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

5 dl	Cashewdrink	250 g	Saisonfrüchte
8 g	Agar-Agar	1 TL	Maisstärke
60 g	Cashewmus	4 EL	Wasser
		1 EL	Sirup

ZUBEREITUNG

1. Vanilleschote längs aufschneiden, Mark herauskratzen. In einer Pfanne Cashewdrink, Agar-Agar, Vanilleschote und -mark unter ständigem Rühren erhitzen.
2. Cashewmus dazugeben. Weiterrühren und 2 Min. köcheln lassen. Vanilleschote entfernen. Masse in mit kaltem Wasser ausgespülte Förmchen giessen und abkühlen lassen. Mind. 1 Std. kühl stellen.
3. Früchte waschen und rüsten. Einige Früchte für die Dekoration beiseite legen. Restliche Früchte klein schneiden und mit Wasser, Maisstärke, einem passenden Sirup unter Rühren aufkochen und leicht kochend eindicken lassen.
4. Cashew-Puddings stürzen und mit warmem Früchtecoulis übergiessen und mit den beiseite gelegten Früchten dekorieren.

TIPP: Mit Sirup der gewählten Frucht oder etwas Zucker süssen. Eine Prise Vanille, Tonka oder Zimt verfeinert die Beerensauce.