

Panna Cotta - vegan mit Erdbeersoße

Zutaten für 6 Personen:

- 140 g Cashewmus
- 1/2 TL gemahlene Vanille
- 150 g Agavensirup
- 2 g Agar-Agar
- 3 Prisen Salz
- 150 g Erdbeeren
- Heidelbeeren zum Garniere
- 2 Prisen Kakao
- 2 Prisen Kardamom, gemahlen
- 1 Msp. Zitronenabrieb

Zubereitung:

Cashewmus, eine Prise Kakao, Vanille, 120g Agavensirup, eine Prise Kardamom, 2 Prisen Salz, Zitronenabrieb, Agar-Agar und 560 ml Wasser in einen Mixer geben und gut durchmischen.

Alles in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen, ca. 20 Sekunden kochen lassen, bis die Panna Cotta andickt. Die Mischung in 6 Förmchen verteilen, mit Backpapier abdecken und ca. 1-2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Erdbeeren waschen und mit einer Prise Kakao, 30 g Agavensirup, einer Msp. Vanille, einer Prise Kardamom und einer Prise Salz pürieren. Die Erdbeersoße durch ein Sieb streichen, und die übrig gebliebenen Kerne entsorgen.

Mithilfe eines Messers die Panna Cotta aus den Förmchen lösen und auf Dessertteller stürzen. Erdbeersoße darüber geben und mit gewaschenen Heidelbeeren garnieren.