



Lebkuchen-Panna Cotta - vegan mit Schokoladen-Sauce

Zutaten für 6 Personen:

3 EL geröstete Mandelplättchen

Für die Panna Cotta:

140 g Cashewmus

1 Prise Kakao

120 g Agavensirup

1 TL Lebkuchengewürz

2 Prisen Salz

1 Msp. Zitronenabrieb

2 g Agar-Agar

Für die Schokoladen-Sauce:

85 g Datteln, entsteint

150 ml pflanzliche Milch

6 EL Kakaopulver, ungesüßt

1 Prise Salz

Zubereitung:

Für die Panna Cotta:

Cashewmus, Kakao, Agavensirup, Lebkuchengewürz, Salz, Zitronenabrieb, Agar-Agar und 560 ml Wasser in einen Mixer geben und glatt mixen.

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.

Mithilfe eines Messers die Panna Cotta aus den Förmchen lösen und auf Dessertteller stürzen.

Für die Schokoladen-Sauce:

Datteln in grobe Stücke schneiden und in einen Blitzhacker geben. Die Milch zufügen und glatt pürieren.

Kakaopulver und Salz in den Blitzhacker geben und nochmals kurz pürieren.

Die Lebkuchen-Panna Cotta mit der Schokoladen-Sauce und den Mandelplättchen garnieren und servieren.