



  
FAIR TRADE

Rezept

# Veganer Affogato

# Veganer Affogato

## mit selbstgemachtem Mascobado-Vanilleeis



6-8 Portionen



6 Stunden

### ZUTATEN

|      |                       |
|------|-----------------------|
| 220g | Kokossahne            |
| 200g | Cashews               |
| 200g | Sojamilch             |
| 160g | Mascobado             |
| 1 EL | Kokosöl, flüssig      |
| 2    | Vanilleschoten        |
| 4    | Espressi claro Kaffee |

### ZUBEREITUNG

1. Für die Kokossahne eine Dose Kokosmilch über Nacht (mind. 8 Stunden) in den Kühlschrank stellen. Danach wird sich oben in der Dose die Kokossahne, also der fettige Anteil der Kokosmilch verfestigt haben und unten in der Dose befindet sich der Flüssigeteil der Kokosmilch. Für die Weiterverwendung wird der fettige Anteil, die Kokossahne, benötigt.
2. Die Cashews für mind 4 Stunden in einer Schüssel Wasser einweichen.
3. In einen leistungsstarken Standmixer die eingeweichten und abgetropften Cashews, die Kokossahne, Sojamilch, Mascobado, flüssiges Kokosöl und das Mark von 2 Vanilleschoten geben. Während 2 - 4 Minuten alles gut mixen bis die Masse keine Stückchen mehr enthält. Je nach Mixer zwischendurch stoppen und mit einem Gummischaber die Zutaten von den Seiten des Behälters nach unten schaben. Alternativ einen Stabmixer verwenden.
4. Die Eiscrememasse in ein breites, gefrierfestes Gefäß füllen und für zwei Stunden in den Tiefkühler stellen.
5. Danach das Eis aus dem Tiefkühler nehmen und aus dem Gefäß kratzen und erneut in den Standmixer geben. Kurz und kräftig mixen, zurück in das gefrierfeste Gefäß geben und in den Tiefkühler stellen.
6. Diesen Vorgang noch 1-3 mal wiederholen mit je 1 Stunde Abstand dazwischen.
7. Das Eis mind. 10 Minuten vor dem Servieren aus dem Tiefkühler nehmen, damit es antauen kann. In dieser Zeit den Kaffee zubereiten.
8. Mit einem Eislöffel 1-2 Kugeln Eis in jede Tassen schöpfen und sofort beim servieren mit heissem Espresso übergießen.

### TIPPS

- Don't Waste Tipp: Den wässrigen Anteil der Kokosmilch kann in einem Smoothie oder Curry verwendet werden.
- Taste Tipp: Der Vorgang, bei dem das Eis nach dem ersten einfrieren erneut gemixt wird, führt dazu, dass das Eis am Ende cremiger ist. Das Rezept funktioniert aber auch ohne diese zusätzlichen Schritte.