




FAIR TRADE

Rezept

Erdbeeren - Schichtdessert

Erdbeeren Schichtdessert

mit fairafric Kakaopulver & vegan



2 Portionen



30 Minuten

ZUTATEN

Für die Kakao-Keksschicht

100g vegane Dinkelkekse
 60ml Lupinenkaffee, abgekühlt
 (oder claro Bohnenkaffee)
 2 TL Kakaopulver

Optional:

½-1 TL Rum

Für die vegane Mascarpone

400ml Kokosmilch (über Nacht in
 den Kühlschrank stellen!)
 120g Natur Sojajoghurt (Skrj)
 1 TL Vanilleextrakt
 1 EL Kokosblütenzucker

Ausserdem

2 kl. Gläschen
 20g vegane Dinkelkekse
 150g frische Erdbeeren
 ½ TL Kakaopulver
 2 kl. Pfefferminzblätter

ZUBEREITUNG

1. Stelle die Kokosmilch über Nacht (mind. 6h) kühl, so dass sich die Kokosahne (verfestigt sich oben) und das Kokoswasser (unten) scheiden.
2. Bereite einen intensiven Kaffee vor und lasse ihn abkühlen.
3. Entnehme 100 g der Kokosahne und vermenge sie mit den restlichen Zutaten für die vegane Mascarpone zu einer homogenen Masse. Stelle diese dann in den Kühlschrank.
4. Breche für die Kakao-Keksschicht die Kekse in kleine Stücke und gib sie in eine Schüssel. Bestäube sie mit dem Kakaopulver und gib den Kaffee und den optionalen Rum dazu. Vermenge alles gut und lass es durchziehen.
5. Wasche die Erdbeeren und schneide 2 kleine Erdbeeren in Scheiben. Schneide den Rest in kleine (ca. 4mm) Würfel.
6. Nun kann das Schichten losgehen. Zerbreche die 20g Dinkelkekse und verteile sie auf die 2 Gläschen. Stelle dann die Erdbeerscheiben an die Innenwand der Gläser. Fülle als nächstes ca. 4/5 der veganen Mascarpone vorsichtig in die Mitte der Gläser. Die Erdbeerscheiben sollen an der Glaswand stehen und von aussen sichtbar bleiben. Vermenge die Kakao-Keks-Mischung noch einmal und fülle es in die Gläschen. Als nächstes verteile die Erdbeerstücke. Bedecke das Ganze mit dem Rest der Mascarpone und stelle es für mind. 1h kühl, damit alles noch einmal durchziehen kann.
7. Bestäube das Schichtdessert vor dem Servieren mit etwas Kakaopulver und garniere es mit ein paar Pfefferminzblättern.

TIPPS/ANMERKUNGEN

- Don't Waste Tipp: Den Rest der Kokosmilch z.B. für ein leckeres Curry oder für einen Smoothie verwenden.