



Kokoscreme mit Erdbeersoße und Crunchy

Himmlische Zutaten:

400 ml Kokosmilch

2,5 Eßl. Speisestärke

4 Eßl. brauner Zucker

1-2 Eßl. Limettensaft

1 Paket Soja-Schlagsahne (200ml)

250g Erdbeeren, selbstgepflückt im schönen Bamberg

Crunchy-Müsli



Die Speisestärke mit etwas Kokosmilch anrühren. Die restliche Kokosmilch zusammen mit Zucker und dem Limettensaft in einen Topf geben und erhitzen.

Wenn die Kokosmilch heiß ist, das Kokosmilch-Speisestärke-Gemisch zugeben und unter Rühren köcheln lassen. Die eingedickte Masse abkühlen lassen.

Sojasahne aufschlagen und diese unter die erkaltete Masse heben.

Einen Teil der Erdbeeren pürieren und auf 4 Gläser verteilen.

Die Kokoscreme ebenfalls auf die vier Gläser verteilen.

Jetzt eine Crunchyschicht darüber und mit den in restlichen, in Scheiben geschnittenen Erdbeeren dekorieren. Hübsch sehen auch kleine gehackte Pistazien darüber aus.

Natürlich kann man auch jedes andere Obst dazu verwenden.

Einen guten Appetit wünscht Fee mit feeganen Grüßen aus dem schönen Bamberg