Rezept

Veganer Sesam-Himbeertraum mit Cashew-Vanillecreme

Ein Rezept von Veganer Sesam-Himbeertraum mit Cashew-Vanillecreme, am 12.10.2024

Zutaten

60 g	Kakaobutter
5-6 EL	Agavendicksaft
1 TL	Agar-Agar
1/2 TL	Bourbonvanillezucker
	Backpapier
100 g	schwarze Sesamsamen
300 g	Himbeeren
200 g	Cashewnüsse
4	Dessertringe (7-11 cm Ø)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 660 kcal

Zubereitung

1. Die Kakaobutter hacken und in einem kleinen Topf bei schwächster Hitze vorsichtig schmelzen. Den schwarzen Sesamsamen mit 4 EL Wasser und 2 EL Agavendicksaft mit dem Pürierstab nicht zu fein pürieren. 1/3 der Kakaobutter unterrühren. Einen großen Teller oder eine Kuchenplatte mit Backpapier belegen und die Dessertringe daraufstellen. Die Sesammasse auf die Ringe verteilen und glatt streichen.

2. Die Himbeeren mit 2-3 EL Agavendicksaft (je nach Süße der Beeren) in einem Topf zum Kochen bringen, den Agar-Agar unterrühren und die Mischung bei mittlerer Hitze 1 Min. unter Rühren kochen. Die Himbeersauce ebenfalls in die Dessertringe füllen und die Schichtdesserts im Kühlschrank in 10-15 Min. fest werden lassen.

3. In der Zwischenzeit die Cashewnüsse mit 100 ml Wasser, dem Vanillepulver und dem übrigen EL Agavendicksaft pürieren. Die restliche Kakaobutter unterrühren. Die Mischung vorsichtig auf die durchgekühlte Himbeerschicht geben und glatt streichen. Das Dessert mind. 3 Std. oder über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

4. Vor dem Servieren die Törtchen mithilfe einer Palette vorsichtig von der Platte auf vier Teller heben und die Dessertringe abziehen.