Rezept

Cocomisu mit Himbeeren

Ein Rezept von Cocomisu mit Himbeeren, am 25.05.2025

Zutaten

1 Tasse	frisch gebrühter Espresso
100 ml	Reisdrink
50 g	brauner Rohrzucker
200 ml	kalte Sojasahne
250 g	Himbeeren
	Mark von ½ Vanilleschote
100 g	feste Kokoscreme
150 g	vegane Plätzchen
1 Pck.	Sahnesteif (aus dem Bioladen)
3-4 EL	Kakaopulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 545 kcal

Zubereitung

1. Am Vortag den Espresso brühen und abkühlen lassen. Vanillemark mit Reisdrink, Kokoscreme und Zucker unter Rühren erhitzen, bis die Kokoscreme geschmolzen ist. Lauwarm abkühlen lassen.

2. Plätzchen grob zerböckeln und in 4 Portionsförmchen füllen. Mit je 2-3 EL Espresso beträufeln. Sojasahne mit dem Handrührgerät leicht schaumig schlagen. Sahnesteif dazugeben und festschaumig aufschlagen, unter die Kokosmasse heben.

3. Himbeeren auf die Plätzchen legen, Kokoscreme darauf verteilen und zugedeckt über Nacht kühl stellen. Vor dem Servieren mit Kakao bestäuben.