

Rezept

Mandel-Panna-Cotta mit Matchapulver

Ein Rezept von Mandel-Panna-Cotta mit Matchapulver, am 16.03.2025

Zutaten

100 g geschälte Mandeln	50 g Kakaobutter (Bioladen)
4 EL Kokosblütenzucker	1 EL Sojasahne
200 ml Mandelmilch	1 Bio-Limette
1 TL Matcha-Pulver (5 g)	1 große, reife Birne
100 ml Aroniasaft	2 EL Zitronensaft
1 Packung Gelierzucker ohne Kochen für 250 g Früchte	

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 6 - 8 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min
| **Pro Portion** Ca. 230 kcal

Zubereitung

1. Die Mandeln in kaltem Wasser mindestens 2 Std. (besser 12 Std. über Nacht) einweichen. Mandeln in ein Sieb abgießen, kalt abbrausen und abtropfen lassen.
2. Die Kakaobutter zerlassen und mit Mandeln, Kokosblütenzucker, Sojasahne und Mandelmilch fein pürieren. Limette heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. Beides mit dem Matchapulver unter die Mandelcreme mixen.
3. Die Creme in 6 - 8 Gläsern verteilen und im Tiefkühlfach in ca. 1 Std. fest werden lassen. Dann herausnehmen und ca. 30 Min. in den Kühlschrank stellen.
4. Inzwischen die Birne schälen, vierteln, entkernen und im Mixer fein pürieren. 135 g Birnenpüree mit Aroniasaft und Zitronensaft verrühren und den Gelierzucker untermischen. Die Mandelcreme ca. 30 Min. vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen. Die Aronia-Birnen-Sauce auf der Creme verteilen und servieren.