Rezept

Roh-vegane Erdbeercreme mit Schokosauce

Ein Rezept von Roh-vegane Erdbeercreme mit Schokosauce, am 28.05.2025

Zutaten

Für die Mousse:

- **200 g** Cashewnüsse
- **500 g** frische oder aufgetaute Erdbeeren
- **1 Msp.** Vanillepulver
- **30 g** Kokosöl
- **130 g** Agavendicksaft
- Salz

Für die Schokosauce:

- **120 g** Kokosöl
- **70 g** Kakaopulver
- Salz
- **250 g** Agavendicksaft
- **1 Msp.** Vanillepulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6-8 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 500 kcal

Zubereitung

1. Für die Mousse die Cashewnüsse in einer Schüssel mit Wasser bedeckt mindestens 4 Std. einweichen. Danach in einem Sieb abspülen und abtropfen lassen.

2. Das Kokosöl in einem warmen Wasserbad schmelzen lassen. Frische Erdbeeren waschen, putzen und abtropfen lassen, aufgetaute Erdbeeren in einem Sieb abtropfen lassen. 3 Erdbeeren zum Garnieren beiseitelegen.

3. Die Cashewnüsse im Blitzhacker fein mahlen und herausnehmen. Die Erdbeeren, Agavendicksaft, Vanillepulver und 1 Prise Salz im Blender fein mixen. Die Cashewnüsse dazugeben und das Kokosöl unter ständigem Mixen einlaufen lassen.

4. Wer einen leistungsstarken Blender besitzt, kann die eingeweichten Cashewnüsse mit den übrigen Zutaten in einem Schritt fein mixen, erst zum Schluss das Kokosöl einlaufen lassen. Die Erdbeermousse in Gläser verteilen und mindestens 30 Min. kalt stellen.

5. Für die Schokosauce das Kokosöl in einem warmen Wasserbad schmelzen lassen. Dann mit Agavendicksaft, Kakao-, Vanillepulver und 1 Prise Salz im Blender zu einer Sauce mixen. Die restlichen Erdbeeren in Scheiben schneiden und mit etwas Schokosauce auf der Erdbeermousse verteilen.