

Rezept

Vegane »Sahnecreme« (Grundrezept)

Ein Rezept von Vegane »Sahnecreme« (Grundrezept), am 25.04.2024

Zutaten

500 ml kalte aufschlagbare Pflanzensahne
1-1 1/2 TL Agar-Agar
1/2-1 TL Pfeilwurzelsstärke
1/2 TL Bourbonvanillepulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 500 g Sahnecreme | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 295 kcal

Zubereitung

1. Zunächst die Aufschlagbarkeit der Sahne testen. Dafür die Hälfte der Sahnemenge mit den Quirlen des Handrührgeräts auf höchster Stufe aufschlagen. Wird die Sahne innerhalb von 1 Min. deutlich fester und lässt sich in höchstens 4 Min. schön standfest aufschlagen, sind für die weitere Verarbeitung nur 1 TL Agar-Agar und 1/2 TL Pfeilwurzelsstärke nötig. Falls nicht, müssen Sie von beiden Zutaten jeweils die größere der angegebenen Mengen verwenden.
2. Das Vanillepulver unter die aufgeschlagene Sahne heben und die Creme kühl stellen. Agar-Agar und Pfeilwurzelsstärke in die übrige Sahne einrühren. Die Mischung in einem Topf zum Kochen bringen und 2 Min. bei mittlerer Hitze unter Rühren kochen. Die Mischung vom Herd ziehen und lauwarm abkühlen lassen, dabei hin und wieder umrühren.
3. Die lauwarmer Agar-Agar-Sahne-Mischung unter Rühren in die geschlagene, gekühlte Sahne gießen. Alles erneut mit den Quirlen des Handrührgeräts 1 Min. auf höchster Stufe luftig aufschlagen. Die Creme zugedeckt mind. 5 Std. (oder über Nacht) im Kühlschrank fest werden lassen.