

Rezept

Veganes Kokos-Tapioka-Schichtdessert

Ein Rezept von Veganes Kokos-Tapioka-Schichtdessert, am 19.04.2024

Zutaten

1 Vanilleschote	400 g Kokosmilch
300 ml Pflanzenmilch z.B. Reis-, Mandel-, Hafer- oder Sojamilch)	150 g feine Tapioka-Perlen
1 Msp. Zimtpulver	4 EL Ahornsirup (ersatzweise Agavendicksaft)
100 g Himbeeren (ersatzweise je nach Saison Erdbeeren, Blaubeeren, Stachelbeeren)	2 Kiwis
	2 EL geröstete Kokoschips (nach Belieben)
	4 Gläser (à ca. 250 ml Inhalt)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min

Zubereitung

1. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Kokos- und Pflanzenmilch, Vanillemark, Tapiokaperlen, Ahornsirup und Zimt in einen Topf geben, aufkochen lassen. Dann bei schwacher Hitze 10 - 12 Min. köcheln, bis die Tapiokaperlen weich sind. Dabei immer wieder umrühren.
2. Inzwischen die Kiwis schälen, längs halbieren und die Hälften in 1 - 2 mm dicke Scheiben schneiden. 4 Scheiben zurückbehalten. Die Himbeeren verlesen, waschen und 8 besonders schöne Beeren beiseitelegen.
3. Je 1 Lage Kiwischeiben fächerförmig auf den Boden der Gläser legen. Dann eine ca. 3 cm hohe Kokos-Tapioka-Schicht darauf verteilen und die Himbeeren daraufgeben. Noch mal Kiwischeiben und Kokos-Tapioka einschichten, mit den restlichen Beeren garnieren und kalt stellen. Kurz vor dem Servieren nach Belieben mit gerösteten Kokoschips bestreuen.