

ErdbeerMund

Erdbeerkuchen

nach Herbert Walker



Zutaten:

70 ml Nußöl, 3 EL Honig, 150 ml Wasser;
150 g Haselnüsse (gerieben) , 150 g Dinkel (fein gemahlen) , 1 TL Backpulver
Vanille, Zimt,
800g Erdbeeren, ½ l Apfelsaft, 10 g Agar Agar

Nußöl mit Honig, Wasser verquirlen.

Dann die fein geriebenen Haselnüsse , Dinkelmehl mit dem Backpulver mischen mit Vanille , Zimt würzen. Öl-Wasser-Mischung darüber gießen, alles gut verrühren, in eine gefettete Kuchenform geben und bei 200 Grad ca. 25 Minuten backen.

Aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen.

800 g Erdbeeren halbieren und auf den abgekühlten Boden geben.

½ l Apfelsaft erhitzen, 3 EL davon abnehmen

und mit 10g Agar Agar verrühren.

Wenn der Apfelsaft kocht, die 3EL einrühren und gut 2 Minuten kochen lassen.

Die heiße Masse mit einem Eßlöffel vorsichtig über die Erdbeeren gießen und erkalten lassen.

Erdbeer – Sojafruchtdessert



Zutaten für die Sojacreme:

450 ml Sojadrink, 1 Päckchen Vanillepuddingpulver, 3 EL Rohrrohrzucker, Mark einen Vanilleschote

Zutaten für das Fruchtpüree:

500 g Erdbeeren, 2 EL Agavendicksaft, 1 gehäufter TL Johannisbrotkernmehl, (Kastanienmehl, Branhirsemehl) 125 g Sojasahne (lecker ist auch Cocos Whip von Soyatoo)
1 EL Vanillezucker, 150g gemahlene Pistazien (oder geröstete Mandelstifte)

Ca. 6 EL Sojadrink mit Puddingpulver und Zucker verrühren.

Den restlichen Sojadrink mit dem herausgelösten Vanillemark erhitzen.

Das angerührte Pulver einrühren und aufkochen.

Die Creme in Dessertgläser füllen und abkühlen lassen.

Ca 8 Erdbeeren mittlerer Größe in Scheiben schneiden und beiseite legen.

Restliche Erdbeeren mit dem Agavendicksaft pürieren und

das Johannesbrotkernmehl einstreuen und unterrühren.

Das Fruchtpüree auf die Sojacreme geben.

Sojasahne mit dem Vanillezucker aufschlagen (lecker ist auch Cocos Whip von Soyatoo)

Pistazien und Sahne in die Dessertgläser schichten. Bei der Verwendung von den Mandelstiften sollten diese vorher in einer Pfanne mit wenig Öl angebräunt werden.

Zum Schluß das Dessert mit den Erbeerscheiben verzieren und bis zum Servieren kühl stellen.