



Veganes Erdbeer Kuchlein mit Cake-Crumbles

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

10 Portionen

2,5 kg	Erdbeeren	1,25 L	Kokosmilch
2	Vanilleschoten	15 EL	Ahornsirup
500 g	vegane Kekse	8 TL	Agar Agar, alternativ Arartine oder vegane Gelatine
	Trennspray	5 EL	Zucker
5 EL	Zitronensaft		frische Minze

Zubereitung

Zubereitung

1. Erdbeeren putzen und in Stücke schneiden.
2. 100 g Erdbeeren entnehmen, mit einem EL Zucker sowie einem EL Zitronensaft fein mixen. Dann in einem Topf einkochen, sodass eine dickflüssige Sauce entsteht. Diese kühl stellen.
3. Nun die restlichen Erdbeeren mit 3 EL Ahornsirup in einem kleinen Topf einköcheln lassen, bis die Beeren weich werden. Danach in einem Mixer pürieren. Die Hälfte der Kokosmilch und 1 TL Agar-Agar zugeben und kurz untermixen. Dann wieder im Topf für 2-3 Minuten simmern lassen.
4. Die Mischung nun in 4 Dessertringe oder zylindrische Gläser geben. Vorher mit etwas Trennspray einfetten. Dann im Kühlschrank auskühlen lassen.
5. Die restliche Kokosmilch aufkochen und Agar-Agar darin auflösen. Den restlichen Ahornsirup und das Vanillemark dazu geben. Kurz abkühlen lassen und dann als zweite Schicht auf die Erdbeer-Schicht geben. Im Kühlschrank fest werden lassen.
6. Die Kekse grob zerkrümeln und mit den gekühlten Crème-Talern und der Erdbeersauce anrichten. Alternativ kann auch im Glas serviert werden. Dann kommen die Keks-Crumble einfach oben drauf.