



ERDBEER DESSERT IM GLAS

FÜR DIE CASHEWCREME

- 6 Gläschen -

- 80g Cashewnüsse
- 100g Wasser
- 60g Zucker
- 1/4 Teelöffel Zitronensäure
- 2 Teelöffel Zitronensaft
- Schale einer halben Zitrone
- 1/16 Teelöffel gemahlene Bourbonvanille
- 1/16 Teelöffel Salz
- 20g Margarine
- 40g Kokosöl
- 1/4 Teelöffel Flohsamenschalen
- 1 Teelöffel Lecithin

FÜR DIE ERDBEERSCHICHTEN

- 300g frische Erdbeeren
- 30g Staubzucker
- etwas Bourbonvanille

VEGANGLUTENFREI***LAKTOSEFREI***

1

Wasche die Cashewnüsse und weiche sie in ausreichend Wasser über Nacht oder mindestens für 4 Stunden ein. Siebe sie ab und wasche sie erneut um sie anschließend mit 100g frischem Wasser in deinen Standmixer zu geben.

2

Gib die 60g Zucker, den Zitronensaft, die Zitronensäure, das Salz und die Vanille dazu und reibe zum Schluss noch die Schale einer halben Zitrone in deine Mischung. Schalte den Mixer auf höchste Stufe und lass ihn 1-2 Minuten laufen.

3

Schmelz die Margarine und das Kokosöl und füge sie gemeinsam mit Flohsamen und Lecithin bei laufendem Mixer deiner Mischung hinzu.

4

Fülle jedes Glas 1/3 voll mit der Creme und püriere den Rest mit 150g Erdbeeren. Stelle beides kalt: 3 Stunden Gefrierschrank oder Kühlschranks über Nacht.



5

Schlage die Erdbeercreme nochmals kurz auf und verteile sie dann auf die Gläser. Püriere weitere 150g Erdbeeren mit 30g Staubzucker und etwas Vanille und verteile die Soße ebenfalls auf die Gläschen.



EINWEICHEN: mind. 4 Std
ZUBEREITUNG: 1 Stunde
KÜHLEN: 3 Std o. 1 Nacht

Ausnahmsweise 

www.ausnahmsweise.at
f   [ausnahmsweisekuchen](https://www.ausnahmsweisekuchen.com)
www.ausnahmsweise.at/blog