Cashew-Panna cotta mit Bresc Veganem Pesto-Eis und Birnengel



Gebrauchte bresc Produkte



Bresc Vegan pesto 450g



Bresc Zitronengraspüree 450g

Zutaten

10

50 g blaubeeren
1 schale atsina-kresse

Cashewkern- Panna Cotta:
500 ml kokosmilch
200 ml mandelmilch
50 g cashewkerne (mindestens 4 stunden in kokosmilch eingeweicht)
50 g agavensirup order ahornsirup
8 g agar-agar
eine prise salz

Veganes Pesto-Eis:
200 ml kokosmilch
200 ml sahne (31% Fett)
70 g zucker
50 g Bresc veganes pesto
3 g cortina

Birnengel:
4 reife birnen, geschält un in stücke geschnitten
80 g zucker
100 ml wasser
5 g bresc zitronengraspüree
6 g agar-agar

Zubereitung

Cashewkern-Panna Cotta:
Die eingeweichten Cashewkerne und Kokosmilch zusammen mit der Mandelmilch zu einer glatten Masse mixen.
Agavendicksaft und eine Prise Salz hinzufügen.
Die Mischung zum Kochen bringen und das Agar-Agar hinzufügen.
Unter ständigem Rühren 2 Minuten köcheln lassen.
In die gewünschten Förmchen gießen und mindestens 3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Veganes Pesto-Eis:
Kokosmilch, 31 % Sahne, Bresc veganes Pesto und Zucker zu einer glatten Masse mixen.
Die Mischung leicht erwärmen, dann das Cortina hinzufügen und gut verrühren.
Abkühlen lassen und in einer Eismaschine zu einer cremigen Konsistenz verarbeiten.

Birnengel:
Die Birnen mit Zucker, Wasser und Zitronensaft kochen, bis sie weich sind. Dann zu einer glatten Masse pürieren und das Agar-Agar hinzufügen.
Kurz aufkochen, dann auf eine Platte gießen, um es fest werden zu lassen.
In Würfel schneiden oder erneut mixen, um eine gelartige Konsistenz zu erhalten.

Das Gericht mit Blaubeeren und Atsina-Kresse garnieren.