



Dattel-Mohn-Mousse

Zutaten

200 g Dattel-Rohmasse

250 ml Sojadrink

2 Esslöffel Mohn

1 Spritzer Amaretto

2 Esslöffel Süßlupinenmehl

100 ml sprudelndem Mineralwasser

1 Pack Agar Agar (Pulver)

400 g vegane Sahnealternative zum Aufschlagen

2 Pack Sahnesteif

300 g Himbeeren

200 ml Tonic Water

Zubereitungszeit: 6 h

Kochzeit: 40 min

Gesamtzeit: 7 h

Portionen: 4

Zubereitung

1.

Verrühre das Süßlupinenmehl in einer kleinen Schüssel mit dem sprudelnden Mineralwasser und stelle es beiseite.

2.

Schneide die Dattel-Rohmasse klein und erhitze sie unter ständigem Rühren mit dem Sojadrink und dem Mohn in einem Topf, bis sich alles zu einer glatten Masse verbunden hat.

3.

Füge nun zuerst den Amaretto und anschließend die Süßlupinenmehl-Mischung hinzu und verrühre alles zu einer sämigen Masse.

4.

Rühre zuletzt das Agar Agar unter und stelle alles beiseite, sodass die Masse etwas abkühlen kann.

5.

Schlage währenddessen die Sahne mit dem Sahnesteif auf.

6.

Hebe die aufgeschlagene Sahne unter die Dattelmasse, wenn diese etwa auf Zimmertemperatur abgekühlt ist.

7.

Fülle deine Mousse in Dessert-Schälchen oder in eine Schüssel und stelle sie über Nacht kühl.

8.

Erhitze die Himbeeren mit dem Tonic Water und lasse sie 5 Minuten köcheln.

9.

Passiere die Himbeer-Tonic-Sauce durch ein Sieb und stelle sie kühl.

10.

Serviere deine Dattel-Mohn-Mousse in den Schälchen, getopped mit der Sauce oder stich Nocken aus der großen Schüssel ab und platziere sie auf der Sauce.