



VEGANE ZITRONENCREME

Diese Creme schmeckt so schön zitronig, dass sie mich immer an den Sommer erinnert. Ursprünglich als Füllung für eine Zitronentorte gedacht, habe ich sie nach dem Probieren kurzerhand zweckentfremdet und als Dessert serviert.

Zutaten für 2 Portionen:

2 Bio-Zitronen – Saft und Abrieb

250 ML Sojarahm (z.B. Provamel Soja Cuisine aus europäischen Sojabohnen)

1 PCK Vanillezucker oder ½ TL Vanilleessenz

2 TL Agar-Agar

2 TL Maisstärke

3 EL Birkenzucker

2 EL Birnen- oder Agavendicksaft

Zubereitung:

Die Schale der beiden Zitronen abreiben und den Saft auspressen. Die Maisstärke, das Agar-Agar, den Birkenzucker, den Birnen- oder Agavendicksaft und die Vanilleessenz mit einem Drittel des kalten Sojarahms gleichmässig verrühren. Die anderen 2/3 des Rahms in einem Topf aufkochen und die Rahm-Stärkemischung mit einem Schneebesen unterrühren. Das Ganze noch einmal aufkochen. Anschliessend den Zitronensaft unterrühren und den Zitronenabrieb dazugeben. Die Mischung auf zwei kleine Schalen verteilen, abkühlen lassen und eventuell mit ein paar Pfefferminzblättern oder etwas geriebener Schokolade garniert servieren.