



Klimafreundliches REzept des Monats Dezember

Beim Kollegiumskochen am 9.11.2023 getestet und für herausragend lecker befunden! Die besten veganen Nachtische für die Festtage von Christina Kalbhenn:

Kokos Panna Cotta mit Himbeersauce



Zutaten:

1 l Kokosmilch
Abrieb von 1 Zitrone
Abrieb von 1 Orange
100g Zucker
16g Vanillezucker
1 TL Agar-Agar
Evt. Kokosraspeln

Zubereitung:

Alles zusammen gut aufkochen, in Formen füllen und auskühlen lassen.

Topping:

200g Himbeeren mit 100g Zucker, einem Spritzer Zitrone und etwas Wasser pürieren.

Evtl. mit Kokosraspeln bestreuen.

Mousse au chocolat



Zutaten:

400g Seidentofu
180g Kuvertüre
40g Kakaopulver
75g Zucker
20g Vanillezucker
100ml Sojasahne

Zubereitung:

Seidentofu, Kakaopulver, Zucker und Vanillezucker zu einer glatten Masse mixen.

Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen lassen und unter die Tofumasse rühren.

Sojasahne steif schlagen und unter die Masse heben.

In Schälchen füllen und kaltstellen.