

Fruchtig-süßes Powerpack: Dessertrezept gebettet auf Blüten

„Vegane Trilogie“ von Erlenbacher Backwaren



Rezept „Vegane Trilogie“ von Erlenbacher – Foto: Erlenbacher Backwaren

So in etwa darf man sich wohl das Paradies vorstellen! Die Trilogie aus Erdbeer- und Bananen-Johannisbeer-Schnitte sowie Himbeersorbet liegen in einem wahren Meer aus Blüten und verschiedensten Früchten. Und das Beste daran: Alles auf dem Teller ist essbar!

In nur wenigen Schritten zum fruchtigen Powerdessert

Zutaten (für ca. 8 Portionen):

- 2 vegane Erdbeer-Schnitten von Erlenbacher Backwaren
- 2 vegane Bananen-Johannisbeer-Schnitten von Erlenbacher Backwaren
- 120 ml weißes Schokoladenmousse
- 4 Kugeln veganes Himbeereis
- 4 Erdbeeren
- 1 TL Matcha-Pulver
- 12 Himbeeren
- 4 EL Mehl
- 24 Heidelbeeren
- 1 ½ TL Backpulver
- 8 Brombeeren
- 1 EL Zucker
- 2 Rispen Johannisbeeren
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 4 große essbare Blüten (gelb)
- 2 EL Öl
- 2 Orchideen-Blüten
- 4 EL Milch

Zubereitung:

1. Für den Mikrowellenbiskuit Mehl, Backpulver, Matcha-Pulver, Zucker und Vanillinzucker miteinander vermengen. Danach Milch, Öl und das Ei dazugeben. Das Ganze gut verrühren, so dass ein glatter Teig entsteht. Den Teig in eine geeignete Form – z.B. einen Becher – geben und für etwa 30 Sekunden bei 1.000 Watt in die Industriemikrowelle stellen.
2. Den Mikrowellenbiskuit zerpfücken und „wellenförmig“ anrichten.
3. Mit den verschiedenen Beeren und Blüten garnieren.
4. Dazwischen noch Tupfen von weißem Schokoladenmousse und Mangomark setzen.
5. Die beiden Kuchenwürfel auf der linken Tellerhälfte anrichten und daneben das vegane Himbeersorbet platzieren.



Schritte zum Anrichten des Rezepts „Vegane Trilogie“

Fotos: Erlenbacher Backwaren