

Zutaten: Schokocreme

75 g Nussmilch
50 g Mandelmus
25 g Kokosfett
20 g Agavendicksaft
15 g Carobpulver
1/2 TL Agar-Agar (muss nicht)
Etwas Vanillepulver
1 Prise Salz

Zubereitung:

In einem kleinen Topf bei geringer Hitze das Kokosfett und Agar-Agar + Salz+Agavendicksaft schmelzen lassen und vom Herd nehmen.

Carobpulver, Mandelmus, Nussmilch und Vanille Pulver gut in das Kokosfett anrühren.

In ein Behälter füllen und in den Kühlschrank (mind. 30 Min.) stellen.



VEGAN