Mandel-Dessert

Das tolle asiatische Mandel-Dessert wird auf dem Bild passend mit Goji-Beeren dekoriert. Ein exotisches Rezept, das für Begeisterung bei den Gästen sorgt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

350 ml	Sojamilch
250 ml	Wasser
300 ml	Milch
1 Packung	Gelatinenpulver
50 g	Mandelpulver
60 g	Zucker
0.5 TL	Mandelextrakt

Zubereitung

1. Für das Mandel-Dessert zu Beginn Milch, Sojamilch und Wasser in einen Topf geben und auf dem Herd erwärmen, aber nicht kochen. Das Gelatinepulver einrühren und die Herdplatte ausschalten.

2. Nun Mandelextrakt, Mandelpulver und Zucker einrühren. Solange rühren, bis sich alle trockenen Zutaten aufgelöst haben. Die Masse durch ein feinmaschiges Sieb in eine große Schüssel passieren. Anschließend auf Dessertschälchen aufteilen. Für mehrere Stunden in den Kühlschrank stellen, damit das Dessert richtig fest wird.

Tipp

Das Mandel-Dessert kann man anstelle von Goji-Beeren auch mit frischem Obst verzieren, zum Beispiel Erdbeeren, Wassermelonen, Bananen oder Mangos.