



Mandel-Amaretto Creme

Zutaten: reicht für 4 Portionen

150g	Mandeln eingeweicht
80g	Süssmittel (Agavensaft)
80g	Kokosöl =
1	Zitronen
1 TL	Vanille
100g	Mandelmilch
1/2 TL	Agar-Agar Pulver = 1g
4 Tropfen	Bittermandelöl

Zubereitung:

Mandeln einweichen (min. 4 Stunden, besser 6 Std.).

Zitronen die Schale fein abraffeln, nur das gelbe ohne das Weisse! Beiseite stellen.

Saft auspressen.

Mandeln in einen Mixbecher cremig mixen.

Kokosöl, Zitronenschale, Mandelmilch, Agavensaft und Vanille dazugeben und nochmals cremig rühren.

Den Zitronensaft mit dem Agar-Agar in einem Pfännchen langsam erwärmen und unter ständigem rühren erwärmen, es sollte nicht kochen! Leicht auskühlen lassen bis es lauwarm ist.

In den Mixer zu der Mandelcreme zusammen mit dem Bittermandelöl geben, alles mixen bis die Masse homogen ist.

Portionieren oder in ein Schraubglas füllen und im Kühlschrank lagern

Die Creme mit marinierten Früchten darauf servieren.