

Veganer Kokospudding mit Himbeeren

Kokos passt wunderbar zu Himbeeren. Und richtig raffiniert wird dieses Dessert im Glas mit gerösteten Kokosraspeln. Schicht für Schicht einfach köstlich.

etwa 6 Portionen    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Pudding:

1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Sahne-Geschmack
40 g Zucker (2 geh. EL)
500 ml Kokosnussdrink
150 g Dr. Oetker Creme VEGA

Zum Bestreuen:

etwa 5 EL Kokosraspel (etwa 35 g)

Himbeerpüree:

100 g Himbeeren
4 - 5 TL Puderzucker

Wie bereite ich einen veganen Pudding im Glas zu?:

1 Pudding kochen:

Puddingpulver mit Zucker mischen. Nach und nach mit mind. 6 EL von dem Kokosnussdrink glatt rühren. Übrigen Kokosnussdrink aufkochen, vom Herd nehmen und angerührtes Pulver mit einem Schneebesen einrühren. Creme VEGA unterrühren. Die heiße Oberfläche des Puddings sofort mit Frischhaltefolie abdecken, damit keine Haut entsteht. Veganen Kokospudding etwas erkalten lassen.

2 Kokosraspel bräunen:

Kokosraspel in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bräunen. Auf einem Teller erkalten lassen.

3 Himbeerpüree zubereiten:

Himbeeren verlesen und in einem Rührbecher pürieren. Mit Puderzucker abschmecken.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

- 4 Den veganen Kokospudding, das Himbeerpüree und die Kokosraspel in jeweils 2 Schichten in kleine Dessertgläser einfüllen und sofort servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Verzieren Sie den veganen Kokospudding mit Minze und Himbeeren.
- Statt frischer Himbeeren können Sie auch tiefgekühlte Früchte für den veganen Kokospudding verwenden.

