



## Vegane Schokocrème

*schokoladig, mächtig, noch eine*

**Zutaten** für 4-6 Portionen:

150 gr vegane Kuvertüre, 400 ml Mandeldrink (gesüßt oder ungesüßt und entsprechend weniger/keinen Zucker zugeben), ½ tl Guarkernmehl, abgeriebene Schale einer Bioorange, evtl unraffiniertes, gemahlener Zucker. Bananenstückchen (½-1 Banane).

**Zubereitung:**

den Mandeldrink in einem Topf zum Köcheln bringen und sofort vom Herd nehmen. Die geriebene Orangenschale in den Topf geben, Deckel drauf und etwa 20 Minuten ziehen lassen. In der Zeit die Kuvertüre zerkleinern. Mandeldrink durch ein Sieb gießen, Topf säubern, die Kuvertüre in den sauberen Topf geben und den noch warmen Mandeldrink über die Kuvertüre gießen. Unter ganz kleiner Hitze die Kuvertüre schmelzen. Mit gemahlenem Zucker abschmecken.

Als letztes die noch sehr flüssige Crème in einen Mixer geben und den halben TL Guarkernmehl untermixen. Ein Pürierstab erfüllt den Zweck genau so.

In 4-6 Gläser füllen und ca. 4 Stunden kalt stellen.

Die Crème sollte im Idealfall eine Konsistenz zwischen sehr weichem Nutella und festem Pudding haben. Fester und nicht so fluffig wie eine Mousse.

Mit Bananenstückchen servieren.

*Dieses Rezept ist meine vegane Abwandlung einer normalerweise mit Sahne und ohne Orangen zubereiteten Schokocrème.*

*Das Originalrezept funktioniert in gleicher Weise mit Sahne oder Crème Fraîche. Dann entfällt der Schritt mit der Orange, die Schokolade kann dann direkt vorsichtig in der Sahne aufgelöst werden. Es braucht dann kein Guarkernmehl.*