

## CASHEW-PANNA COTTA MIT BRESC VEGANEM PESTO-EIS UND BIRNENGEL – EDLES VEGANES DESSERT



### GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Vegan pesto 450g



Bresc Zitronengraspuree  
450g

### ZUTATEN

10 

50 g blaubeeren  
1 schale atsina-kresse

#### Cashewkern- Panna Cotta:

500 ml kokosmilch  
200 ml mandelmilch  
50 g cashewkerne (mindestens 4 stunden in kokosmilch eingeweicht)  
50 g agavensirup order ahornsirup  
8 g agar-agar  
eine prise salz

#### Veganes Pesto-Eis:

200 ml kokosmilch  
200 ml sahn (31% Fett)  
70 g zucker  
50 g Bresc veganes pesto  
3 g cortina

#### Birnen-gel:

4 reife birnen, geschält un in stücke geschnitten  
80 g zucker  
100 ml wasser  
5 g bresc zitronengraspuree  
6 g agar-agar

## ZUBEREITUNG

Ein raffiniertes Dessert, das Cremigkeit und Frische perfekt vereint. Die Cashew-Pannacotta hat eine zarte Textur und wird durch cremiges veganes Pesto-Eis und ein frisches Birnengel ergänzt. Eine überraschende Kombination – pflanzlich und voller Geschmack.

### **Cashewkern-Panna Cotta:**

Die eingeweichten Cashewkerne und Kokosmilch zusammen mit der Mandelmilch zu einer glatten Masse mixen.  
Agavendicksaft und eine Prise Salz hinzufügen.  
Die Mischung zum Kochen bringen und das Agar-Agar hinzufügen.  
Unter ständigem Rühren 2 Minuten köcheln lassen.  
In die gewünschten Förmchen gießen und mindestens 3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

### **Veganes Pesto-Eis:**

Kokosmilch, 31 % Sahne, Bresc veganes Pesto und Zucker zu einer glatten Masse mixen.  
Die Mischung leicht erwärmen, dann das Cortina hinzufügen und gut verrühren.  
Abkühlen lassen und in einer Eismaschine zu einer cremigen Konsistenz verarbeiten.

### **Birnengel:**

Die Birnen mit Zucker, Wasser und Zitronensaft kochen, bis sie weich sind. Dann zu einer glatten Masse pürieren und das Agar-Agar hinzufügen.  
Kurz aufkochen, dann auf eine Platte gießen, um es fest werden zu lassen.  
In Würfel schneiden oder erneut mixen, um eine gelartige Konsistenz zu erhalten.

Das Gericht mit Blaubeeren und Atsina-Kresse garnieren.