



Veganes Glasdessert mit Schokoladencreme, Vanillekeksen und roter Grütze



Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 6 Portionen

Traubensaft	75 ml
Speisestärke	1 EL
Zucker	1.5 EL
Beerenmischung, tiefgefroren	300 g
Zitronensaft	1 EL
Kuvertüre, zartbitter	100 g
Avocado	3 St.
Kakaopulver	40 g
Agavendicksaft	1 EL
Vanille Zucker	1 Päckchen
Vemondo Bio Biscuits	150
Vanilla	g
Minze, frisch	5 g

Zubereitung



Küchenutensilien

hohes Gefäß, Messbecher, mittlerer Topf, Schneebesen, Gefrierbeutel, Nudelholz, Spritzbeutel, Dessertgläser

- Für die rote Grütze:**
2 EL Traubensaft mit Stärke glatt rühren. Restlichen Traubensaft mit Zucker in einem Topf aufkochen. Die Hälfte der TK-Beeren zugeben und erneut aufkochen. Stärkemischung angießen und unter ständigem Rühren ca. 2 Min. kochen lassen, bis die Masse andickt. Vom Herd nehmen und die restlichen gefrorenen Beeren sowie Zitronensaft unterrühren und abkühlen lassen.
- Für die Schokoladencreme:**
Kuvertüre grob hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Avocados halbieren, Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale herauslösen. Avocado-Fruchtfleisch, Kakao, Agavendicksaft und Vanillezucker in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Flüssige Kuvertüre zugeben und zu einer homogenen Creme mixen. Schokoladencreme in Spritzbeutel geben und ca. 2 Std. kühlen.
- Zum Anrichten:**
Pro Portion 1 Keks für die Deko zur Seite legen und die restlichen Vanillekekse in einem Gefrierbeutel mit einem Nudelholz leicht zerstoßen. Vanillekeks-Brösel abwechselnd mit der Schokoladencreme in Dessertgläsern schichten. Mit roter Grütze und Keksbröseln abschließen. Minze waschen, trocken tupfen und das Dessert vor dem Servieren damit

garnieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	449 kcal
Kohlenhydrate	48 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	8 g
Fette	26 g