

Vegane Kaki-Brownie mit Beilagen



ZUBEREITUNG

Für die Kaki-Brownies

Heizen Sie den Ofen auf 180°C vor.
Waschen Sie die Kakis und entfernen Sie beliebig die Schale. Schneiden Sie das Fruchtfleisch klein.

Geben Sie alle Zutaten in einen Hochleistungsmixer und pürieren Sie alles zu einer homogenen Masse.

Legen Sie eine Auflaufform mit Backpapier aus und geben Sie die fertige Teigmasse hinein.

Backen Sie die Brownies für ca. 35 bis 40 min im Ofen.

Lassen Sie die Brownies abkühlen bevor Sie Brownietypische Quadrate schneiden.

Für die Kardamom-Kaki-Creme

Für die Kardamon-Kaki-Creme vierteln Sie die Kaki und geben Sie das Fruchtfleisch in ein hohes Gefäss. Fügen Sie den Kardamon hinzu und mixen Sie alles mit einem Stabmixer glatt.

ZUTATEN

Für die Kaki-Brownies

Zutaten für 6-8 Personen

500 g Kaki-Fruchtfleisch

240 g Reismehl

50 g Kakao

1 Prise Salz

10 g Backpulver

50 g Ahornsirup oder Agavendicksaft

60 g Olivenöl

40 g Zartbitterschokolade, gehackt

Für die Kardamom-Kaki-Creme

1 Kaki, reif

1 Prise Kardamom, gemahlen

Dauer:

Ca. 2 Stunden

Rezept von:

Doctor's Kitchen Talk

Für die Kokos-Panna-Cotta

Verquirlen Sie die Kokosmilch, die Isomaltulose, die Vanillesamen sowie den Agar-Agar in einem Topf und bringen Sie die Masse unter ständigem Rühren für 2- 3 min zum Kochen.

Giessen Sie die Masse in Silikon- oder Keramikformen und Stellen Sie die Panna Cotta zugedeckt für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank.

Nach Ende der Kühlzeit, nehmen Sie die Panna Cotta aus der Form und geben die Kaki-Creme obendrauf.

Für die Mandelkrokant

Schmelzen Sie die Kakaobutter oder Olivenbutter in einem kleinen Kochtopf.

Geben Sie alle trockenen Zutaten in eine Schüssel und fügen Sie die flüssige Butter hinzu. Verkneten Sie alles zu einer krümelartigen Masse.

Alle Zutaten zu einer stückigen, krümelartigen Masse vermengen.

Kleiden Sie ein Backblech mit Backpapier aus und geben Sie die Krokantmasse für ca. 190°C 10-15 min in den Ofen. Der Krokant ist fertig, sobald er goldbraun ist.

Tipp

Verwenden Sie die Mandelstreusel, um dem Dessert eine knusprige Note zu verleihen und es zu dekorieren.

Für die Kokos-Panna-Cotta

400 ml Kokosnussmilch

30 g Isomaltulose

1 Vanillestange, Samen

3g Agar-Agar (1 gehäufte Teelöffel)

Fruchtfleisch Kaki

von ½

1 Prise Kurkuma

Für die Mandelkrokant

50 g Gemahlene Mandeln (oder Mandelmehl)

50 g Reismehl

50 g Kokosblütenzucker

50 g Kakaobutter oder Olivenbutter

Dauer:

Ca. 2 Stunden

Rezept von:

Doctor's Kitchen Talk
