

# Himbeer-Sorbet auf Kokos-Panna-cotta-Spiegel

**Für zwei Personen**

**Für das Himbeersorbet:**

150 g Himbeeren (TK)            10 frische Himbeeren            2 Blätter Zitronenmelisse  
30 g Agavendicksaft            100 g Sojajoghurt, natur

**Für den Spiegel:**

300 ml Kokoscreme            200 ml vegane Schlagcreme    3 g Agar-Agar  
40 g Rohrzucker            1 Vanilleschote

Himbeeren, Zitronenmelisse, Agavendicksaft und Sojajoghurt in einer Moulinette gut durchmischen und anschließend ins Tiefkühlfach geben.

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Sojaschlagcreme und die gesüßte Schlagcreme mit Agar-Agar, dem Rohrzucker und dem Vanillemark mit einem Schneebesen vermengen. Einen kleinen Topf erhitzen und das Ganze darin vorsichtig unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Hitze reduzieren und etwa fünf Minuten köcheln lassen. Auf einem Teller anrichten und ebenfalls kurz ins Tiefkühlfach geben.

Das Himbeersorbet auf den Kokos- Panna cotta-Spiegel geben und servieren.

Ramona Kuen am 29. Oktober 2015