



## KOKOS-LIMETTENCREME

### ZUTATEN (1-5 PORTIONEN):

2 LIMETTEN  
50G ROHROHRZUCKER  
(WAHLWEISE AUCH MIT 3 EL AGAVEN- ODER APFELDICKSAFT)  
½ EL AGAR AGAR  
200 ML KOKOSMILCH  
200 ML SCHLAGCREME (NATUMI CRESOY)  
1 PACKUNG SAHNEFEST (VORZUGWEISE VON BIOVEGAN)

### ZUBEREITUNG:

LIMETTEN HEIß ABWASCHEN, DIE SCHALE FEIN REIBEN UND DEN SAFT AUSPRESSEN.  
LIMETTENSAFT UND ZESTE MIT DER KOKOSMILCH, DEM ZUCKER UND DEM AGAR  
AGAR VERRÜHREN UND AUFKOCHEN.  
AUF ZIMMERTEMPORATUR ABKÜHLEN LASSEN,  
DIE SCHLAGCREME MIT DEM SAHNEFEST CA. 10 MIN MIT DEM HANDRÜHRGERÄT AUF  
HÖCHSTER STUFE AUFSCHLAGEN UND NOCHMALS FÜR 10 MINUTEN KALTSTELLEN.  
VORSICHTIG UNTER DIE KOKOS/LIMETTENMASSE RÜHREN UND ÜBER NACHT IM  
KÜHLSCHRANK KALTSTELLEN.