

Cashewsahne

Zutaten:

150 g Cashewnüsse
400 g Wasser
50-100 g Agavendicksaft
Vanille

Zubereitung:

Die Cashewnüsse werden gewaschen und mit dem Wasser püriert – zuerst nur mit wenig Wasser, dann immer mehr dazugeben. Unter Rühren aufkochen, sodass eine dicke Creme entsteht (im Thermomix kann man gleichzeitig mixen und kochen).

Nach dem Abkühlen nach Belieben süßen.