

100% vegetarisches & veganes Rezept

# Vanillecreme mit MyEy & Schlagfix

**VEGUSTO**

Swiss 100% plant-based gourmet

Eine feine leichte Vanillecreme rundet jedes Essen ab. Ein Traum ist die Kombination von Vanillecreme, süssen Erdbeeren, garniert mit Schlagfix und frischer Zitronenmelisse.

Rezept für 4 Personen

- 13 g MyEy, EyGelb (1 leicht gehäufter EL)
- 80 - 90 g Zucker
- 70 g Wasser (7 EL)
- 5 dl Soja-Drink oder Nuss-Drink nach Wahl
- 8 g helles Mehl (1 gehäufter TL)
- 50 g Maisstärke (3 gehäuften EL)
- 4 - 5 ml Butter-Vanille-Aroma (vegan, Dr. Oetker)  
*Das Aroma ist entscheidend für den Vanille-Geschmack. Es gibt sehr unterschiedliche Aromen.*
- 250 ml Schlagfix, universell, gekühlt (zum Aufschlagen)
- ½ Päckchen Sahnesteif

Zubereitung:

- Das MyEy, EyGelb, den Zucker und das Wasser in eine kleine Schüssel geben und mit Hilfe eines Schwingbesens vermengen.
- 2/3 des Pflanzen-Drinks in einem Topf erhitzen.
- Inzwischen mit einem Schwingbesen in das verbleibende Drittel kalten Pflanzendrinks die Maisstärke und das Mehl einrühren.
- Das Drink-Stärke-Gemisch in den aufgekochten Pflanzen-Drink (bei mittlerer Hitze) giessen und mit einem Handmixers verrühren.
- Bei mittlerer Hitze 1-2 Minuten mit dem Handmixer weiter rühren, bis die Flüssigkeit zu einer Creme einzudicken beginnt.
- Nun die MyEy-Zucker-Mischung in die Creme giessen.
- Alles 1-2 Minuten mit dem Handmixer weiter rühren.
- Den Topf vom Herd nehmen und das Vanille-Aroma in die Creme einrühren.
- Die Vanillecreme zugedeckt 1-2 h im Kühlschrank abkühlen lassen.
- Die gekühlte Schlagfix-Schlagcreme aufschlagen. Davon 1/5 in eine kleine Schüssel geben und zur Seite stellen.
- 4/5 der aufgeschlagenen Schlagfix-Schlagcreme mit einem Handmixer unter die Vanillecreme rühren. Dabei stark und so lange rühren, bis die Vanillecreme gleichmässig cremig geworden ist.
- In die kleinere Menge Schlagfix-Schlagcreme Sahnesteif und etwas Zucker einstreuen. Alles mit dem Handmixer vermengen. Die so gestärkte Schlagcreme zur Dekoration verwenden.

Zusammen mit frischen Erdbeeren servieren.