



Weißes Schoko-Spekulatius-Schichtdessert



Zutaten

Für 3 - 4 Gläser

Für die Spekulatius-Kekse

60 g Mandelmehl
30 g (glutenfreies) Mehl
¼ TL Backpulver
1 Prise Salz
1 TL Spekulatius- oder Lebkuchengewürz
30 g ungesüßtes Apfelmus (Apfelmark)
1 EL Ahornsirup
30 ml Pflanzendrink

Für die Schokoladencreme

1 Dose Kokosmilch (nur den festen Teil)
1 EL Cashewmus
40 g iChoc White Vanilla

Für die Kirsch-Vanille-Schicht

250 g tiefgefrorene Sauerkirschen
½ TL Vanilleextrakt
1 TL Maisstärke

Für das Dattel-Spekulatius-Karamell:

6 entsteinte Medjool Datteln
1 TL Spekulatius- oder Lebkuchengewürz
125 ml Pflanzendrink

Zubereitung

1. Für die Spekulatius-Kekse alle trockenen Zutaten in eine Schüssel sieben und vermischen.
2. In einer zweiten Schüssel alle feuchten Zutaten mischen.
3. Langsam die trockenen zu den feuchten Zutaten geben und zu einem glatten Teig verrühren.
4. Den Ofen auf 175 °C vorheizen und ein Muffinblech leicht einfetten.
5. In jede Mulde des Backblechs einen gehäuften Esslöffel Teig geben, bis der Teig aufgebraucht ist. 8 - 10 Minuten backen, aus den Mulden entfernen und abkühlen lassen.

- 6.** Die abgekühlten Kekse in kleine Krümel zerbrechen.
- 7.** Für die Schokoladencreme den festen Teil der Kokosmilch aus der Dose löffeln und in eine Schüssel geben. Die Schokolade im Wasserbad langsam schmelzen lassen und anschließend zusammen mit dem Cashewmus zur festen Kokosmilch geben. Verquirlen und in den Kühlschrank stellen.
- 8.** Für die Kirsch-Vanille-Schicht die Kirschen in einen Topf geben und erhitzen, bis die Kirschen schmelzen. Das Vanilleextrakt hinzufügen und für 1 – 2 Minuten köcheln lassen.
- 9.** Die Maisstärke in ein wenig Wasser klümpchenfrei verrühren, zu den Kirschen geben und zügig einrühren, damit die Sauce eindicken kann. Anschließend direkt vom Herd nehmen.
- 10.** Für das Dattel-Spekulatius-Karamell alle Zutaten in einen Hochleistungsmixer geben und mixen, bis eine glatte Karamellmasse entstanden ist. Nun das Dessert nach eigenen Vorlieben und entsprechend der Glasgrößen schichten und bis zum Servieren kalt stellen.