

## ERFRISCHENDES BEEREN-DESSERT

Für ca. 12 Portionen/Dessertgläser



**Chiasamen Pudding** - am Vorabend vorbereiten (oder mind. 2 Std. quellen lassen)  
2 ½ dl Reis- oder Mandelmilch und 4 EL Chiasamen über Nacht quellen lassen.

### Rote Schicht

Ca. 600 g frische Beeren (z.B. 300 g Himbeeren und 300 g Brombeeren) zusammen pürieren (Je nach Reifegrad der Beeren, wenn nötig, etwas Agavendicksaft zum Süssen zugeben)  
Wenn tiefgekühlte Beeren verwendet werden, diese auftauen lassen, und den Saft vor dem Pürieren weggleeren.

### Weisse Schicht

3 - 4 dl Soja-Schlagrahm direkt aus dem Kühlschrank verarbeiten, vor der Verwendung gut schütteln und dann mit dem Mixer steif schlagen – braucht etwas Geduld!

### Crunchy-Schicht

Wenig(e) Meringues-Schalen, Willisauer-Ringli oder Basler Leckerli zerbröseln bzw. in kleine Stücke brechen

### Einfüllen

- 1 Crunchy-Schicht in Dessertgläser einfüllen, nur den Boden bedecken
- 2 ca. 2 – 3 EL von den Beeren darauf geben
- 3 3 EL Chiasamen-Pudding einfüllen
- 4 ca. 2 EL Sojaschlagrahm einfüllen
- 5 Ev. mit etwas Beerenauce verzieren – oder je nach Dessertglas weitere Schichten von Beeren, Chiasamen und Sojaschlagrahm einfüllen.

→ Restlicher Chiasamenpudding kann gut mehre Tage im Kühlschrank aufbewahrt und als Zutat für Müesli, weitere Desserts usw. verwendet werden.