

ESPRESSO-CRUNCH- DESSERT

ZUTATEN

Zutaten für 4 Portionen

60 ml starker Kaffee oder Espresso
abgekühlt
8 EL b*Classic Crunch
2 EL b*Cashewkerne
400 g b*Vegani Hafer Joghurtalternative
oder bioladen*Rahmjoghurt
3-4 TL b*Agavendicksaft
1 Prise Zimt

... SO GEHT'S

1. Cashewkerne grob hacken, in eine trockene Pfanne geben und bei mittlerer Hitze langsam anrösten, dann abkühlen lassen.
2. Vegani Hafer Joghurtalternative oder Rahmjoghurt mit Kaffee vermengen und mit Agavendicksaft und Zimt abschmecken.
3. Abwechselnd Crunch und Joghurt-Creme in Dessert-Gläschen schichten.
4. Zum Schluss die gerösteten Cashews darüber geben.



GUTES GELINGEN UND GUTEN APPETIT