



Mozzarella- Vegan

...genial guat

Zutaten:

80	g	Cashew-Kerne
200	ml	Wasser
100	g	Tofu, natur
40	g	Kokosöl (geschmacksneutral)
35	g	Tapioka-Stärke
7	g	Agar-Agar (reines Pulver)
6	g	Salz
2	EL	Zitrone
1	TL	Knoblauchpulver
5	g	Flohsamenschalen

Herstellung:

1. Cashews über Nacht einweichen oder 10 Minuten in kochendem Wasser kochen und dann nochmal 10 Minuten im heißen Wasser ziehen lassen.
2. Abspülen und mit dem Wasser gut pürieren bis keine Stückchen mehr da sind.
3. Restliche Zutaten hinzufügen und erneut gut mixen.
4. In einen Topf geben und bei kleiner bis mittlerer Hitze 10 Minuten unter stetigem Rühren eindicken lassen (am Ende sollte sich die Masse automatisch vom Topfboden lösen).
5. Im Topf zur Seite stellen und kurz abkühlen lassen.
6. Sechs Kugeln formen und in den Kühlschrank legen.
7. Mindestens 4 Stunden (am besten über Nacht) abkühlen bzw. fest werden lassen.

