Geeistes Beerentrifle mit zweierlei Traumschaum

Zutaten Schokoschicht

1/2	Pack	Schokopudding
200	ml	Getreide/Sojamilch
1	EL	Zucker

Zutaten Basisschaum

300	ml	Kichererbsenwasser (AquaFaba)
2	TL	Xanthan
1	EL	Zitronensaft
3	EL	Zucker

Zutaten Mandelschaum

... Die Hälfte der 'Schaumschicht'

100	g	'Mandel Dessert' von Rapunzel (alt. Cashewmus)

Zutaten Kokosschaum

... Die Hälfte der 'Schaumschicht'

3	EL	Kokosraspeln

Zutaten Knusperschicht

2	EL	Sonnenblumenöl
100	g	Vollkornhaferflocken
80	ml	Agavendicksaft

Weitere Zutaten

1	Pack	TK Blaubeeren
3	EL	Schockgefrohrene Himbeerflocken
	alternativ	bunte Streusel

\+ + + +

Machen Schokopudding

Den Schokopudding nach Packungsanleitung, jedoch mit etwas weniger Flüssigkeit, kochen und davon soviel in eine Form von etwa 15x15 cm gießen, dass der Boden gerade bedeckt ist (nicht zuviel, sonst wird der Schokogeschmack zu dominant ... fehlen sollte er aber nicht!)

Machen Knusperschicht
Das Öl in der Pfanne erhitzen und die Haferflocken darin anbraten, bis sie eine leichte Röstfarbe erhalten. Nun den Agavendicksaft darüber verteilen und weiterrühren bis die Masse noch etwas brauner geworden und leicht knusprig ist. Zum Abkühlen in eine Auflaufform geben und immer etwas Rühren, damit es nicht zusammenklebt. Wenn die Flocken abgekühlt sind, als weitere Schicht in die Schüssel geben.

Machen Basisschaum
Kichererbsenwasser, Xanthan und den Zitronensaft mit einem Rührgerät solange aufschlagen bis ein sehr fester 'Eischnee' entstanden ist. Nun den Zucker hinzufügen und noch eine Minute weiterrühren.

Machen Mandelschaum
Unter die Hälfte des Basisschaums mit dem Rührgerät das Mandel Dessert rühren und als weitere Schicht in die Schüssel füllen

Machen Blaubeerschicht
Die Blaubeeren auf der Mandelschaumschicht verteilen

Machen Kokosschaumschicht
Unter die andere Hälfte des Basisschaums mit dem Rührgerät die Kokosraspeln rühren und als weitere Schicht in die Schüssel füllen

Auf die Kokosschaumschicht nun die Himbeerflocken geben

Eeeendlich ... FERTIG!!