

Fruchtig-Süßes Powerpack



So in etwa darf man sich wohl das Paradies vorstellen! Die Trilogie aus Erdbeer- und Bananen-Johannisbeer-Schnitte sowie Himbeersorbet liegen in einem wahren Meer aus Blüten und verschiedensten Früchten. Und das Beste daran: Alles auf dem Teller ist essbar!

Zubereitungszeit: ca. 30 Min

Zutaten für für ca. 8 Portionen:

- 2 vegane Erdbeer-Schnitten von Erlenbacher Backwaren
- 2 vegane Bananen-Johannisbeer-Schnitten von Erlenbacher Backwaren
- 120 ml weißes Schokoladenmousse
- 4 Kugeln veganes Himbeereis
- 4 Erdbeeren
- 1 TL Matcha-Pulver
- 12 Himbeeren
- 4 EL Mehl
- 24 Heidelbeeren
- 1 TL ...

- 1 ½ TL Backpulver
- 8 Brombeeren
- 1 EL Zucker
- 2 Rispen Johannisbeeren

- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 4 große essbare Blüten (gelb)
- 2 EL Öl
- 2 Orchideen-Blüten
- 4 EL Milch

Step 1

Für den Mikrowellenbiskuit Mehl, Backpulver, Matcha-Pulver, Zucker und Vanillinzucker miteinander vermengen. Danach Milch, Öl und das Ei dazugeben. Das Ganze gut verrühren, so dass ein glatter Teig entsteht. Den Teig in eine geeignete Form – z.B. einen Becher – geben und für etwa 30 Sekunden bei 1.000 Watt in die Industriemikrowelle stellen.

Step 2

Den Mikrowellenbiskuit zerpfücken und „wellenförmig“ anrichten.

Step 3

Mit den verschiedenen Beeren und Blüten garnieren.

Step 4

Dazwischen noch Tupfen von weißem Schokoladenmousse und Mangomark setzen.

Step 5

Die beiden Kuchenwürfel auf der linken Tellerhälfte anrichten und daneben das vegane Himbeersorbet platzieren.