

Kakósúpa (*aus Island*)

200ml vegane Sahne
(aufschlagbar)

aufschlagen und kühl stellen.

375ml Wasser
3 EL Kakaopulver
4 EL Zucker

in einem Topf aufkochen.
und
vermischen und langsam einrühren. 5 Minuten unter
Rühren simmern lassen. Von

750ml Sojamilch
3 EL Stärke
1 EL Zimt
2 Tropfen Vanilleextrakt

6 EL abnehmen und mit
und
anrühren. Den Rest Milch, die Stärkemischung und
in den Topf geben und Rühren bis die Kakaosuppe
eindickt. Heiß mit einem Kleks Sahne und Zwieback
servieren.

Ergibt: 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit: ca. 10 Minuten