



Cashewsahne

Grundrezept



Zutaten für ca. 120 ml:

Sahne	Cashewsahne ist ganz einfach herzustellen, schmeckt herrlich cremig und ist genauso einsetzbar wie herkömmliche Sahne aus Kuhmilch.
70 g Cashewkerne	Die Kerne lässt Du am besten über Nacht, in Wasser einweichen, um sie anschließend zu pürieren. So entsteht eine sämige Masse, die keine Klümpchen mehr aufweisen sollte.
150 ml Wasser	
1 Pr. Salz	

Die Cashewsahne ist im Anschluss an das Mixen direkt einsatzbereit und kann im Kühlschrank gut bis zu einer Woche aufbewahrt werden. Bei längerer Lagerung kann sich die Flüssigkeit trennen, dann gegebenenfalls einfach vor Gebrauch gut schütteln.