



## Vegane Orangencreme mit Walnusskrokant

### Zutaten

- 400 g Orangen, unbehandelt
- 250 g Soja-Joghurt
- 40 g Agaven-Dicksaft
- 300 ml Soja-Schlagcreme
- 80 g Walnuskerne
- 60 g Zucker
- 1 EL Wasser
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- etwas Salz

### Zubereitung

1. Für die Creme Orangen heiß abwaschen und trocknen. Von einer Orange die Schale abreiben. Die Orangen schälen und die Filets auslösen.
2. Soja-Joghurt mit Agaven-Dicksaft und Orangenabrieb vermischen. Soja-Schlagcreme mit Salz steif schlagen und unter den Joghurt mischen.
3. Ca. 3 Orangenfilets in jedes Schälchen legen, die Creme darauf geben und mit jeweils 1 Orangenfilet dekorieren. Ca. 60 Min. kalt stellen.
4. Für das Krokant Walnuskerne grob hacken. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
5. In einer Pfanne Zucker mit Wasser goldgelb schmelzen. Walnüsse und THOMY Reines Sonnenblumenöl zugeben. So lange rühren, bis die Walnüsse mit Karamell überzogen sind.
6. Sofort auf ein Backpapier verteilen und auskühlen lassen. Anschließend in Stücke brechen und mit der Creme servieren.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	21 g
Energie	221 kcal
Fett	13 g
Protein	4 g

🕒 70 Minuten

⊕ 8 Portionen