



## **Κρέμα λεμονιού στο πι και φι: πανεύκολη & plant based**

**Μερίδες:** 4-5 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 10 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** 5 ώρες

### **Υλικά για την κρέμα:**

- 140 ml φρέσκο χυμό λεμονιού
- 700 ml ρόφημα αμυγδάλου ή σόγιας χωρίς ζάχαρη
- 50 γρ. κορν φλάουρ
- ¼ κ.γλ. αλάτι
- 170 γρ. maple syrup
- ξύσμα από 1 ακέρωτο λεμόνι
- ½ κ.γλ. κουρκουμά (προαιρετικά)
- 2 κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας
- 2 κ.σ. φυτικό βούτυρο

### **Υλικά για το σερβίρισμα:**

- φυτικό γιαούρτι
- ξύσμα λεμονιού
- καβουρδισμένο φιλέ αμυγδάλου

### **ΕΚΤΕΛΕΣΗ:**

1) Σε μια κατσαρόλα ανακατεύουμε καλά με σύρμα το χυμό λεμονιού, το ρόφημα, το κορν φλάουρ και το αλάτι. Βάζουμε σε μέτρια φωτιά και ανακατεύουμε συνέχεια με σύρμα για 4-5 λεπτά ή μέχρι να αρχίσει να πήζει.

2) Προσθέτουμε το maple syrup, το ξύσμα, τον κουρκουμά και το εκχύλισμα βανίλιας και συνεχίζουμε το ανακάτεμα για 3-4 λεπτά να πήξει λίγο ακόμα.

3) Αποσύρουμε από τη φωτιά, προσθέτουμε το βούτυρο και ανακατεύουμε καλά. Μοιράζουμε την κρέμα σε ατομικά μπολάκια και αφήνουμε να έρθει σε θερμοκρασία δωματίου. Βάζουμε στο ψυγείο (αν θέλουμε καλύπτοντας τα μπολάκια) για τουλάχιστον 4-5 ώρες ή μέχρι να πήξει.

4) Σερβίρουμε την κρέμα δροσερή με λίγο φυτικό γιαούρτι και ξύσμα λεμονιού.