



Beerren-Schichtdessert

mit Seidentofu



Zutaten für 2 Personen:

Creme Seidentofu mit Zucker, Sahnesteif und Stärke 3 Min aufschlagen. Zitrone waschen, Schale abreiben und eine Hälfte auspressen. 70 g Brombeeren waschen, pürieren und unter die Creme heben. Wenn die Creme noch zu flüssig ist, kann sie an der Stelle einmal aufgekocht werden, um die Stärke zu binden.

400 g Seidentofu
100 g Brombeeren
1 Zitrone
2 EL Stärke
4 EL Zucker
1 TL Sahnesteif

Die Cantuccini in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz zerstoßen. Keksbrösel in Dessert-Gläser austeilen, Joghurt darauf geben, Beeren nach Wahl auf den Joghurt geben und schließlich die Tofucreme auf die Gläser aufteilen.

außerdem

100 g Brombeeren
100 g andere Beeren nach Wahl
100 g Cantuccini (vegan von Sommer & Co)
200 g Hafer Naturjoghurt

Die Gläser für mindestens 1 Std kaltstellen. Schließlich mit restlichen Beeren, Zitronenabrieb Beerenmus und nach Belieben Keksbröseln garnieren und servieren.