

SEIDENTOFUCREME MIT BEEREN

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.
Kühl stellen: ca. 1 Std.
Für 4 Gläser von je ca. 1½ dl

250 g Seidentofu

3 EL Puderzucker

2 EL Holunderblütensirup

1 dl Vollrahm

200 g Beeren (z. B. Erdbeeren,
Blaubeeren)

1 EL Holunderblütensirup

1. Tofu, Puderzucker und Sirup mit den Schwingbesen des Handrührgeräts verrühren, ca. 2 Min.iterrühren.
2. Rahm knapp steif schlagen, sorgfältig unter die Masse ziehen. Creme in die Gläser verteilen, zugedeckt ca. 1 Std. kühl stellen.
3. Beeren und Sirup mischen, zugedeckt ca. 10 Min. ziehen lassen, auf der Creme verteilen.

Portion: 204 kcal, E 5 g, Kh 21 g, F 11 g

