

Himbeer-Tofu-Creme

Zutaten:

- 400 g Seidentofu
- 250 g Himbeeren, frisch oder tiefgekühlt*
- 4 EL Zucker
- Schale und Saft einer halben Zitrone
- 4 EL Schokoraspeln

* Bei der Verwendung tiefgekühlter Beeren, sollen diese vor dem Verzehr gut durchgerührt werden.



Zubereitung:

Den Seidentofu mit der Hälfte der Himbeeren, Zucker, Schale und Saft einer halben Zitrone mit einem Pürierstab fein pürieren. Die Creme in Gläser oder in kleine Schüsseln füllen und mit den restlichen Himbeeren und den Schokoraspeln garnieren.

Wissenswertes:

Seidentofu ist ein sehr weicher Naturtofu und wird aufgrund seiner Konsistenz und seines neutralen Geschmacks gerne als Alternative für Topfen oder Joghurt verwendet.

