

Zubereitung
Tipp 6.
als **Eis**



// Veganes Seidentofu-Himbeereis //



Tipp:

Rezept für 4 Portionen:

Als Variante können Sie nach dem Pürieren auch Mandelstückchen oder grüne Pistazien unter die Masse heben und anschließend in der Eismaschine gefrieren.

Zutaten:

400 g	Seidentofu
50 g	Pflanzenmargarine
1 g	Meersalz
125 g	Rohrohrzucker
15 ml	Zitronensaft
350 g	Himbeeren

Garnitur:

20 g	geröstete Mandelblättchen
1 Zweig	frische Zitronenmelisse

Sonstiges:

1	Mixer
1	Eismaschine



Zubereitung:

Alle Zutaten in einem Mixer kräftig pürieren. In einer Eismaschine gefrieren. Das Seidentofueis portionieren. Mit den Mandelblättchen und einem Melissenblättchen garnieren und sofort servieren.

Zubereitetes Seidentofueis schmeckt am Besten, wenn Sie es direkt genießen. Beim Einlagern in der Tiefkühltruhe bilden sich Eiskristalle, die das Eis sehr fest werden lassen. Wenn Sie es dennoch lagern möchten, empfehlen wir Ihnen das Eis eine Stunde vor dem Verzehr aus dem Tiefkühlfach in den Kühlschrank zu stellen und antauen zu lassen.