

Himmlische Himbeeren



zartes Himbeereis aus Seidentofu

Zutaten: 400 g Seidentofu
1 flach gehäuften Esslöffel Pflanzenmargarine oder Sojacreme
100g Rohrrohrzucker
10 ml Zitronensaft (frische Zitrone entkernen und pressen)
350 g Himbeeren

Mandelsplitter und/ oder Cocosflocken
frische Zitronenmelisse

In einer gusseisernen Pfanne die Mandelsplitter ohne Fett langsam anrösten, bis diese leicht braun werden. Anschließend abkühlen lassen.

Seidentofu, Pflanzenmargarine, Rohrrohrzucker, Zitronensaft und Himbeeren zusammen geben und mit einem Mixer fein verrühren. In eine geeignete Schale mit Deckel umfüllen und für wenige Stunden in das Gefrierfach stellen, sodass die Masse fest wird.
Bei längerem Einlagern bilden sich Eiskristalle!

Eis aus dem Kühlfach entnehmen, portionieren und mit den Mandelsplitter und/oder Cocosflocken und der frischen Zitronenmelisse anrichten.



Himbeeren mit Mandelcreme

Zutaten : 2 EL Mandelmus
200g Sojacreme
3 EL milder Apfeldicksaft
1 TL Naturvanille
1 TL Zitronensaft
300g Himbeeren
Ca. 300g Früchte der Wahl zum mischen mit den Himbeeren.

Den Mandelmus mit der Sojacreme glatt verrühren. Jetzt den Apfeldicksaft, die Naturvanille, etwas Zitronensaft hinzugeben und abschmecken.

Die Fruchtwahl je nach Sorte entkernen und in Streifen oder Würfel schneiden, mit den Himbeeren vermischen und die Creme dazu servieren.