



Vegane Crème Brûlée

Ergibt 4 kleine Schälchen pro Sorte

Zutaten Vanille Crème Brûlée:

200g Seidentofu
100ml Mandelmilch geröstet ungesüßt
2g Agar Agar
10g Cashewmus
40g Erythrit
1 Vanilleschote ausgekratzt
1 Teelöffel Vanillearoma ungesüßt
1 Prise Salz
40g Kokosöl

Herstellung:

Alle Zutaten mit einem Mixstab pürieren und dann aufkochen lassen. Dabei ständig rühren und die Masse ca. 2 Minuten köcheln lassen. In Schälchen abfüllen und für ein paar Stunden kühl stellen, am besten über Nacht.
Zum Servieren die Schälchen mit Erythrit bestreuen und dann abflämmen.

Zutaten Schoko Crème Brûlée :

200g Seidentofu
100ml Mandelmilch geröstet ungesüßt
2g Agar Agar
10g Cashewmus
40g Erythrit
30g dunkle KEATO Schokolade
1 Vanilleschote ausgekratzt
1 Teelöffel Vanillearoma ungesüßt
1 Prise Salz
45g Kokosöl

Herstellung:

Alle Zutaten mit einem Mixstab pürieren und dann aufkochen lassen, die Schokolade zufügen. Dabei ständig rühren und die Masse ca. 2 Minuten köcheln lassen. In Schälchen abfüllen und für ein paar Stunden kühl stellen, am besten über Nacht.
Zum Servieren die Schälchen mit Erythrit bestreuen und dann abflämmen.