Matchateecreme
Lecker

H MAGAZIN

ZUBEREITUNG

Die weiße Kuvertüre grob hacken und in einem kleinen Topf schmelzen. Den Seidentofu in einer Schüssel glattrühren und mit 2 TL Matchateepulver, Ahornsirup sowie geschmolzener Schokolade gut vermengen. Die Creme in Gläser oder Schälchen abfüllen und 3 Stunden kaltstellen.

Zum Servieren die Creme mit Joghurt, Früchten und etwas Teepulver dekorieren.

ZUTATEN

400 g Seidentofu
200 g weiße Kuvertüre
2 + ½ TL Matchateepulver
3-5 EL Ahornsirup
optional zur Dekoration:
griechischer Joghurt, Beeren,
essbare Blüten oder Ähnliches

UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, kleiner Topf, Schüssel und Schneebesen