Vegane Crème brulée

Zeit gesamt
1h 20min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 8 Portionen

Tofu, natur	400 g
Sojadrink	200 ml
Zucker	140 g
Salz	
Vanillinzucker	2 TL
Speisestärke	2 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

hohes Gefäß, Pürierstab

1. In einem hohen Gefäß Tofu, Sojadrink, 100 g Zucker, Salz, Vanillinzucker und Speisestärke ca. 1–2 Min. zu einer glatten Masse pürieren.

2. Masse in einen Topf geben, aufkochen und auf niedriger Stufe ca. 10 Min. leicht köcheln lassen. In feuerfeste Formen umfüllen und ca. 1–2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

3. Anschließend aus dem Kühlschrank nehmen. Mit jeweils 1 EL Zucker dünn bestreuen und flambieren. Sofort servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	154 kcal
Kohlenhydrate	22 g
Eiweiß	8 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	5 g