

# Vegane Himbeercreme

Ein einfaches veganes Dessert mit Seidentofu, fruchtigen Himbeeren, Mandeln und Rosmarin.

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

200 g Seidentofu  
250 g Himbeeren  
200 ml Mandeldrink  
1 Pck. Dr. Oetker Quarkfein Vanille-Geschmack  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
etwa 1 TL gehackter Rosmarin (frisch)  
etwa 1 TL Agavendicksaft

### Zum Verzieren:

1 EL Dr. Oetker gehobelte Mandeln

## 1 Seidentofu und Himbeeren vorbereiten:

Seidentofu auf einem mit Küchenpapier ausgelegten Sieb mind. 1 Std. abtropfen lassen. Himbeeren waschen und etwa 4 Früchte zum Verzieren beiseitelegen. Mandeln in einer beschichteten Pfanne bräunen und auf einem Teller erkalten lassen.

## 2 Himbeercreme zubereiten:

Mandeldrink in eine Rührschüssel geben. Dessertpulver zufügen und mit einem Schneebesen gut verrühren. Himbeeren, Sahnesteif und Seidentofu hinzufügen und mit einem Pürierstab pürieren. Rosmarin unterrühren und die Creme mit Agavendicksaft abschmecken.

## 3 Verzieren:

Himbeercreme mit den Himbeeren und Mandeln verzieren.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Das Dessert kann auch mit tiefgekühlten Himbeeren zubereitet werden, diese dann auftauen lassen.