



Veganes Blaubeer-Cassis-Lassi



Rezept für 4 Portionen:

Tipp:

Wenn Sie frische Blaubeeren verwenden, ersetzen Sie die Hälfte des Wassers durch Eiswürfel. So wird das Lassi herrlich kühl und kann direkt serviert werden. Möchten Sie das Lassi vorbereiten und etwas später genießen, halten Sie es kühl und mixen es kurz vor dem Servieren noch einmal kräftig auf. Das Lassi hält sich zwei Tage im Kühlschrank.

Zutaten:

400	g	Seidentofu
400	g	tiefgekühlte Blaubeeren
0,4	Liter	Wasser
60	ml	Schwarzer Johannisbeersirup (Cassislikör)
3	EL	Zitronensaft
3	EL	Rohrzucker
	Prise	Salz

Garnitur:

1	Zweig	frische Pfefferminze
4		Trinkhalme

Sonstiges:

4		Macchiato-Gläser
1		Mixer

Probieren Sie das Rezept mit anderen Beeren, Früchten und Sirupe. Beachten Sie dabei, dass sich, je nach Frucht, die Konsistenz des Lassis verändern kann. Gleichen Sie in diesem Fall die Menge des Wassers an.



Zubereitung:

Tiefgefrorene Blaubeeren mit Seidentofu, Wasser, Sirup, Zitronensaft, Zucker und der Prise Salz in einen Mixer geben. Kräftig pürieren bis alle Beeren gut zerkleinert sind und das Seidentofu-Lassi richtig cremig ist. Alternativ können Sie einen Pürierstab mit einem passenden Gefäß verwenden.

Das Lassi in die Gläser füllen. Mit ein paar frischen Pfefferminzblättern und den Trinkhalmen dekorieren. Sofort servieren und genießen.

