



für Mango-Maracujacreme

- 1 Pckg.** Taifun Seidentofu
 100 ml Kokosmilch
 150 ml Mangopüree aus einer reifen Mango
- 2 Maracujas (Mark)
 1 Pckg. Vanillezucker
 1 Prise Zimtpulver
 4 EL Mangopüree oder -würfel zum Garnieren

für Erdbeer-Holundercreme

- 1 Pckg.** Taifun Seidentofu
 250 g Erdbeeren
 2 EL Holunderblütensirup
 1 Zitrone (Abrieb)
 1 EL Zitronensaft
 2 EL Rohrohrzucker
 4 EL Fruchtsoße
 einige frische Erdbeeren zum Garnieren

für Waldbeeren-Limetten-Creme

- 1 Pckg.** Taifun Seidentofu
 250 g gemischte Beeren
 1 Limette (Abrieb und Saft)
- 1 Handvoll Minzblätter, fein gehackt
 2 EL Rohrohrzucker
 4 EL Fruchtsoße
 einige frische Waldbeeren zum Garnieren



1. Jeweils den Seidentofu mit den Zutaten bis auf den Rohrohrzucker in einen Mixer geben und auf voller Stufe pürieren, bis alles sehr fein und cremig ist.
2. Nach und nach den Zucker – je nach Geschmack und natürlicher Süße der Früchte – hinzugeben. Anstatt Zucker kann auch Ahornsirup oder Agavendicksaft verwendet werden.
3. Besonders gut schmecken die Cremes, wenn sie vor dem Servieren gekühlt werden.



SEIDENTOFU

FRUCHT CREMES