

Tofu - Eiscreme mit Schokostücken

Kategorien: Eis, Vollwertküche

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Seidentofu
4	Essl.	Ahornsirup
3	Essl.	Macadamianußöl
250	ml	Sojadrink
250	ml	Soja Cuisine
220	Gramm	Macadamianüsse, geröstet und grob gehackt
125	Gramm	Zartbitterschokolade, grob zerkleinert

Anleitung:

Tofu 2 Minuten in heißes Wasser einweichen, anschließend für 2 Minuten in Eiswasser tauchen, trocknen. Tofu, Ahornsirup und Nußöl zu einer glatten Masse verarbeiten. Nach und nach Sojadrink und Soja Cuisine angießen und zu einer dicken, cremigen Masse verarbeiten.

Die Masse auf ein flaches Metallblech streichen, Nüsse und Schokolade unterheben, glatt streichen und mit Folie bedeckt in den Gefrierschrank stellen. Wenn die Creme an den Rändern fest wird, vorsichtig umrühren. Diesen Vorgang 2x wiederholen (anfrieren und umrühren) und dann gänzlich frieren lassen.