

Aprikosen - Mousse 3

Zutaten für: 1 Rezept

150	Gramm	Getrocknete Aprikosen
250-350	Gramm	Mitelfester oder fester Tofu Käse (evtl. mehr)
2-3	Tel	Zitronensaft (evtl. Mehr)
4	Esl	Rohzucker
2	Esl	Sojajoghurt
3	Esl	Mandelplättchen (evtl. Mehr)
2	Blätter	Gelatine optional

Anleitung:

Die Aprikosen mehrere Stunden einweichen oder weich dünsten (gedünstete Aprikosen werden cremiger; Aprikosen, die nur eingeweicht werden, haben noch etwas Biss, so dass die Creme nicht ganz so weich wird). Alle Zutaten bis auf die Mandelplättchen in den Mixer geben und mixen. Creme auf Dessertschälchen verteilen und mit Mandelplättchen bestreuen. Gut gekühlt servieren.