



Vanilkový pohár s tofu a malinami bezlaktózový

Originálny dezert s tofu, malinami a Pudingom Originál s vanilkovou arómou Dr. Oetker bez použitia mlieka. Pochutnáte si!

4 porcie



jednoduchá príprava

up to 20 Min.



- 1 Na prípravu dezertov rozmixujeme tofu pomocou ponorného mixéru. V inej mise rozpučíme maliny s vanilkovým a trstinovým cukrom. Uvaríme puding s mandľovým mliekom a cukrom podľa návodu na obale a necháme schladnúť. Do pudingu dôkladne zamiešame rozmixované tofu.
- 2 Na dno pohárov rozdelíme rozdrobené cookies, potom vrstvu malín a nakoniec zalejeme pudingom s tofu. Poháre uložíme asi na hodinu do chladničky.
- 3 Poháre servírujeme dozdobené malinami, kúskami cookies a lístkami mäty alebo medovky.

Prísady:

Prísady:

100 g tofu biele neochutené
400 g maliny
1 balíček Vanilkový cukor Dr. Oetker
1 balíček Trstinový cukor karamelový Dr. Oetker
1 balíček Originál Puding aróma Vanilka bezgluténový Dr. Oetker
500 ml mandľové mlieko
1 balíček Trstinový cukor karamelový Dr. Oetker
150 g sušienky čokoládové cookies

Na ozdobenie:

50 g maliny
50 g sušienky čokoládové cookies
hrst mäťových lístkov alebo medovky

Ešte potrebujeme:

ponorný mixér
4 ks poháre

