

Desserts zum Verlieben

01 Veganer „Cheesecake“

Vegane Kekse zerbröseln, mit Zucker mischen, flüssige vegane Margarine zugeben und gut mischen. Bröselmischung in eine mit Öl ausgestrichene, mehlierte Springform drücken und einen leichten Rand hoch ziehen. Tofu für mind. 10 Minuten in einem Passiertuch über einer Schüssel abtropfen lassen. Mit Zitronensaft und -schale, Zucker, flüssiger vegane Margarine, MONDAMIN Feine Speisestärke und Vanillemark mischen und gut pürieren. Auf dem vorbereiteten Kuchenboden verteilen, bei 180° C eine Stunde backen und im geschlossenen Ofen auskühlen lassen.

02 Fruchtiges Tempura

03 Vegane Fruchtcreme

Desserts zum Verlieben gibt's auch in unserer Rezept-Datenbank auf www.ufs.com

01

02

03

PHASE Goldflex flüssig:
Geruchsneutral und
besonders lange
haltbar

