

veganes Gundermännchen

Zutaten:

Boden

200 g vegane Kekse (zB kerniger Hafer-Cookie von Bohlsener Mühle)
100 g Margarine

Belag

200 g Seiden-Tofu
200 g Soja-Joghurt Vanille
10 - 20 g Gundermann-Blätter
Agartine
100 ml Soja-, Mandel- oder Hafer-Milch
200 ml Soja-Sahne (aufschlagbar)
Sahnesteif
6 EL Zucker
6 EL Zitronensaft



Kekse zerkrümeln, mit Margarine verkneten und als Boden in die Form drücken.

Gundermann waschen lesen und klein schneiden. Soja-Sahne mit Sahne-Steif steif schlagen, Agartine nach Zubereitungsanweisung in der Milch auflösen.

Seiden-Tofu, Soja-Joghurt-Vanille, Gundermann, Zucker, Zitronensaft und mit Agartine vermengte Milch verrühren, geschlagene Soja-Sahne unterheben – dann die Masse auf den Keksboden streichen.

Im Kühlschrank fest werden lassen.

Bei Bedarf und Laune mit Gundelreben oder schokolierten Gundermannblättern verzieren.