

Leche Asada (*aus Chile*)

500ml Sojamilch mit
2 EL Agar-Agar,
3 EL Zucker und
1 EL Vanillemark aufkochen und etwa 5 Minuten köcheln lassen.
200g Seidentofu mit der Milchmischung geschmeidig mixen.
Auf 4 Formen verteilen (à 200ml) und mindestens 1½ Stunden
kühlen. Evt. vor dem servieren die Oberfläche mit einem
Flambierer bräunen.

Ergibt: 4 Portionen (à 200ml)

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit: 5 Minuten