Vegane Beeren-Creme

Die vegane Beeren-Creme ist eine leichte Erfrischung für heiße Tage. Das einfache Dessert-Rezept schmeckt besonders köstlich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Gesamtzeit: 10 min

Zutaten

600 ml	Sojajoghurt
2 EL	Ahornsirup
1 Packung	Vanillezucker
600 g	Beeren (frisch oder TK)

Zubereitung

1. Für die **Vegane Beeren-Creme** das Sojajoghurt und einen Esslöffel Ahornsirup mit Vanillezucker verrühren.

2. Die frischen Beeren mit Wasser abspülen. TK Beeren vorher antauen lassen. Mit den restlichen Ahornsirup vermengen.

3. Schichtweise die Beeren und Sojajoghurt in Dessert Gläser füllen. Als Abschluss mit Beeren dekorieren.

Tipp

Die Creme mit Minzeblätter dekorieren. Anstelle von verschiedene Beeren lässt sich das Dessert auch mit frische Erdbeeren zubereiten.