

Schoko-Kokos-Creme

Das ist ein blitzschnelles Tausendsassa Rezept. Gerade mal 5 Zutaten und in 5 Minuten gemacht. Geht als Soße genauso wie als Brotaufstrich und hält sich im Kühlschrank gut 1 Woche. Im Kühlschrank wird die Creme auch richtig fest!

Für das Rezept braucht man Seidentofu. Bitte beim Einkauf aufpassen! Es gibt Tofu in verschiedenen „Festigkeits-Stufen“. Seidentofu ist eine richtig glibberige Angelegenheit. Er ist superweich und enthält viel Wasser. Mit festem Tofu klappt das Rezept nicht.

Zutaten

400 g Seidentofu
50 g Kokosflocken, angeröstet
50 g Kokosfett, Zimmertemperatur
3 EL Schokopulver
3 EL Zucker

1. Alles zusammen in der Küchenmaschine/dem Mixer/mit dem Pürierstab pürieren. Fertig.