

## Mandarinen-Dessert mit Limette

### Zutaten:

300 g SOJAFARM Naturtofu  
1 Limette  
1 Dose Mandarinen  
30 ml Kokosmilch oder Soja Cuisine  
4 EL Reissüße oder Agavendicksaft



### Zubereitung:

Den Naturtofu mit einer Gabel zerdrücken, pürieren und anschließend durch ein feines Sieb streichen, um eine cremige Struktur zu erreichen. Die Limettenschale abreiben, die Limette halbieren und auspressen. Mandarinen abtropfen lassen und ein paar Mandarinen-Stücke für die Deko zurückbehalten. Der Saft wird nicht benötigt.

Alle Zutaten einschließlich Limettensaft unter die Naturtofu-Creme geben. Gegebenenfalls nachsüßen. In Schälchen füllen und mit Mandarinenstückchen und dekorieren.

Guten Appetit!