



Veganes Pfirsich-Maracuja-Traumdessert

Zeit gesamt
45min

Zubereitungszeit
15min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Pfirsiche	2 St.
Vanillepuddingpulver	0.5 Päckchen
Zucker	15 g
Maracujasaft	250 ml
Sojaguhrt Vanille	250 g
Veganer Frischaufstrich, Natur	75 g
Minze, frisch	10 g
Haselnuss-Krokant	4 TL

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlere Schüssel, kleiner Topf, Sieb, Schneebesen

1. PLATZHALTER = Sojaghurt Vanille

Pfirsiche waschen, halbieren, entsteinen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. In einer Schüssel Vanillepuddingpulver, Zucker und 4 EL Maracujasaft vermischen. In einer zweiten Schüssel Sojaghurt Vanille und veganen Streichgenuss Natur klümpchenfrei vermengen. Minze waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen.

2. In einem Topf restlichen Maracujasaft aufkochen und Puddingpulvermischung unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen zugeben. Einmal aufkochen und danach Topf in einem eiskalten Wasserbad ca. 3 Min. abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren.

3. Auf 4 Gläser Pfirsichwürfel verteilen, darauf die Sojaghurtcreme geben und mit dem Maracujapudding toppen. Anschließend für ca. 30 Min. kalt stellen und mit Minze und Haselnuss-Krokant garniert servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Am besten schmeckt der Dessert, wenn er über Nacht kalt gestellt wurde.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	215 kcal
Kohlenhydrate	37 g
Eiweiß	4 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	6 g