



Erfrischendes Limetten-Zitronen-Trifle

Haferkeksstückchen und Haselnüsse - verfeinert mit Alpro Soja-

Joghurtalternative Limette-Zitrone

Zubereitung

1. Soja-Joghurtalternative Limette-Zitrone, den Holunderblütensirup und Agar Agar Flocken in eine kleine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze für 2 Minuten erwärmen, mit einem Schneebesen rühren, damit sich die Flocken auflösen. Nicht kochen lassen, sonst gerinnt die Soja-Joghurtalternative Limette-Zitrone.

2. Mit einem Nudelholz die Haselnüsse und Haferkekse zu mittelgroßen bis kleinen Krümeln zerkleinern (am besten in einem Gefrierbeutel). Zusammen mit Agavensirup und Rapsöl zu der Keksmischung hinzugeben und vermengen.

3. Mischung mit einem Löffel auf Gläser verteilen und die Soja-Joghurtalternative Limette-Zitrone darübergeben.

4. Für 2 Stunden im Kühlschrank kaltstellen. Vor dem Servieren mit frischen Holunderblüten dekorieren.

Ein wunderbarer Dessert für Familie oder Freunde!



4 Stück



10min



Zutaten

- 500 g Alpro Soja-Joghurtalternative Limette-Zitrone
- 35 ml Rapsöl
- 2 TL Agavensirup
- 50 g Haselnüsse, geröstet
- 70 g knackige Haferkekse
- 1 TL Agar Agar Flocken
- 3 TL Holunderblütensirup
- Frische Holunderblüten (optional)

Zubereitet mit

Limette-Zitrone

