



Aprikoosikerma

Aineet: 150 g kuivattuja (rikittämiä) aprikooseja
1 pkt tofua
2-3 tl sitruunamehua
4 rkl raakaruokosokeria
2 rkl soijajogurttia
3-4 rkl mantelilastuja

Valmistus: Liota aprikoosit yön yli. (Jos unohdit liotuksen, keitä pehmeiksi.)
Sekoita kaikki muut ainekset paitsi mantelilastut tehosekoittajassa.
Kaada jälkiruokamaljoihin ja koristele mantelilastuilla.
Tarjoile jääkaappikylmänä.

www.superkokki.com