

# Tiramisu mit Seidentofu

Kaffee oder Espresso kochen und erkalten lassen. Die Margarine im Topf zum Schmelzen bringen und anschließend auf Zimmertemperatur herunterkühlen. Seidentofu, Orangensaft, Rohrzucker und Amaretto-Sirup im Mixer kräftig pürieren, dabei die abgekühlte Margarine nach und nach hinzufügen, bis eine homogene Masse entsteht.

Vegane Kekse oder Zwieback in den Kaffee tauchen, in eine ovale Glas- oder Backform legen und mit der Seidentofu-Masse bedecken. Zwei bis drei weitere Schichten bilden. Mit der Creme als letzte Schicht abschließen und diese mit dem Kakaopulver bestreuen. Mindestens drei Stunden, am besten über Nacht, kaltstellen.

Tipp: Anstelle des Sirups können Sie auch Amarettolikör verwenden.

## *für 6 Portionen*

800 g	Seidentofu
350 ml	kalten Kaffee oder Espresso
350 g	Pflanzenmargarine
5 EL	Rohrzucker
70 ml	Orangensaft
50 ml	Amaretto-Sirup
350 g	vegane Kekse oder Zwieback
4 EL	Kakaopulver

