



Tiramisu vegan au Tofu Soyeux



Conseils pratiques :

Recette pour 6 personnes :

Temps de préparation: 30 minutes.
Vous pouvez également utiliser
la liqueur Amaretto au lieu du sirop.



Ingrédients :

800	g	de Tofu Soyeux
350	g	de margarine végétale
5	cs	de sucre de canne
70	ml	de jus d'orange
50	ml	de sirop d'Amaretto
350	g	de biscuits à la cuillère
350	ml	de café ou espresso, froid
4	cs	de poudre de cacao

Divers : pour une forme ovale,
d'environ 6 portions.



Préparation :

Faire fondre la margarine et laisser tiédir. Mixer soigneusement le Tofu Soyeux, avec le jus, le sucre et le sirop.

Ajouter la margarine refroidie et mélanger jusqu'à obtention d'une masse homogène. Mouiller les biscuits dans le café. Tapiser le fond de la forme avec les biscuits et couvrir de crème. Alternier biscuits et crème.

Terminer par une couche de crème.

Saupoudrer de cacao et mettre au réfrigérateur
3 heures minimum.

