

Vegansk tiramisu med matcha och tamari

Total tid **100-105 Min.** 20 Min. Tid för förberedelse **20-25 Min.** Tillagningstid **60 Min.** Tid för kylning

Näringsinnehåll (per portion):
1.070 kJ / 255 kcal

Fett: **4,8 g** Protein: **12 g**
Kolhydrater: **39,4 g**

INGREDIENSER

4 Portioner

0,5 tsk veganskt smör för att smörja formen

Till degen:

45 g mandelmjöl
75 g potatisstärkelse eller majsstärkelse
20 g farinsocker
3 tsk bakpulver
0,5 tsk agar-agar
150 ml mineralvatten

Till grädden:

1 vaniljstång
200 g silke tofu
300 g sojayoghurt
5 msk agavesirap (eller lönnsirap eller farinsocker)

Till blötläggning:

2 tsk matchapulver
40 ml varmt vatten
3 tsk Kikkoman naturligt bryggd Tamari glutenfri sojasås
4 tsk agavesirap (eller lönnsirap eller farinsocker)

Valfritt:

1 tsk matchapulver för att pudra
hackade pistagenötter,
några mynta- eller blåbär
(vinbär, hallon, blåbär)

FÖRBEREDELSE

Steg 1

0,5 tsk veganskt smör för att smörja formen - **45 g** mandelmjöl - **75 g** potatisstärkelse eller majsstärkelse - **20 g** farinsocker - **3 tsk** bakpulver - **0,5 tsk** agar-agar - **150 ml** mineralvatten
Värm ugnen till 180 °C och smörj en liten ugnform (15 x 25 cm) med det veganska smöret. Blanda mandelmjöl, stärkelse, socker, bakpulver och agar-agar i en skål. Tillsätt mineralvattnet och rör om tills det är slätt. Bred ut degen i den förberedda formen och grädda i 20-25 minuter i den förvärmade ugnen. Låt kakkotten svalna på ett galler.

Steg 2

1 vaniljstång - **200 g** silke tofu - **300 g** sojayoghurt - **5 msk** agavesirap (eller lönnsirap eller farinsocker)
Skär vaniljstången på längden och skrapa ut fröna med en liten vass kniv. Blanda silke tofu med sojayoghurt, agavesirap och vaniljfrön tills det är slätt.

Steg 3

2 tsk matchapulver - **40 ml** varmt vatten - **3 tsk** Kikkoman naturligt bryggd Tamari glutenfri sojasås - **4 tsk** agavesirap (eller lönnsirap eller farinsocker)
Skär kakan i cirka 1,5 cm breda strimlor och lägg hälften av dem i dessertglas. För sirapen, blanda matchapulvret med det varma vattnet, Kikkoman glutenfri sojasås och agavesirap.

Steg 4

1 tsk matchapulver till utbakning - hackade pistagenötter, några mynta- eller blåbär (vinbär,

hallon, blåbär)

Ringla hälften av sirapen över sockerkakan. Bred hälften av grädden ovanpå och upprepa lagren. Låt tiramisu kylas i cirka 1 timme, pudra sedan över matchapulver och garnera med pistagenötter, mynta och bär innan servering.