KIKKOMAN

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	silkestofu
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 myntablad, bär (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 ugnsform (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 förvärmda ugnen. Låt kakbotten svalna på ett galler.

Steg 2

1 vaniljstång - **200 g** silkestofu - **300 g** sojayoghurt - **5 msk** agavesirap (eller lönnsirap eller farinsocker)
Skär vaniljstången på längden och skrapa ut fröna med en liten vass kniv. Blanda silkestofu 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 myntablad, bär (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.