

Matcha ve tamari eşliğinde vegan tiramisu

toplam süre **100-105 dak.** 20 dak. hazırlık süresi 20-25 dak. pişme süresi 60 dak. soğuma süresi

Besin değerleri (porsiyon başı):
1.070 kJ / 255 kcal

Yağ: **4,8 gr** Protein: **12 gr**
Karbonhidrat: **39,4 gr**

MALZEMELER

4 porsiyon

0,5 tatlı kaşığı vegan tereyağı (tepsiye yağlamak için)

Kek tabanı için:

45 gr badem unu

75 gr patates nişastası veya mısır nişastası

20 gr esmer şeker

3 tatlı kaşığı kabartma tozu

0,5 tatlı kaşığı agar agar

150 ml maden suyu

Krema için:

1 vanilya çubuğu

200 gr yumuşak tofu

300 gr soya yoğurdu

5 yemek kaşığı agave şurubu (veya akçaağaç şurubu, veya esmer şeker)

Islatmak için:

2 tatlı kaşığı matcha

40 ml sıcak su

3 tatlı kaşığı Kikkoman Tamari
Glutensiz Soya Sosu

4 tatlı kaşığı agave şurubu (veya akçaağaç şurubu ya da esmer şeker)

İsteğe bağlı olarak:

1 tatlı kaşığı matcha
Doğranmış fıstık, birkaç nane yaprağı, böğürtlen çeşitleri (kuşüzümü, frambuaz, yaban mersini)

HAZIRLANIŞ

Adım 1

0,5 tatlı kaşığı vegan tereyağı - **45 gr** badem unu - **75 gr** patates nişastası veya mısır nişastası - **20 gr** esmer şeker - **3 tatlı kaşığı** kabartma tozu - **0,5 tatlı kaşığı** agar agar - **150 ml** maden suyu
Fırını 180 °C'ye ısıtın. Küçük bir fırın kabını (15 x 25 cm) vegan tereyağı ile yağlayın. Bir kapta badem unu, nişasta, şeker, kabartma tozu ve agar agar karıştırın. Maden suyunu ekleyip pürüzsüz bir hamur elde edin. Hamuru fırın kabına yayın ve 20-25 dakika pişirin. Pişen keki ızgara üzerinde tamamen soğutun.

Adım 2

1 vanilya çubuğu - **200 gr** yumuşak tofu - **300 gr** soya yoğurdu - **5 yemek kaşığı** agave şurubu (veya akçaağaç şurubu ya da esmer şeker)
Vanilya çubuğunu boylamasına kesin ve içindeki taneleri bıçakla kazıyın. Tofu, soya yoğurdu, agave şurubu ve vanilyayı blenderda tamamen pürüzsüz olana kadar çekin.

Adım 3

2 tatlı kaşığı matcha - **40 ml** sıcak su - **3 tatlı kaşığı** Kikkoman Tamari Glutensiz Soya Sosu - **4 tatlı kaşığı** agave şurubu (veya akçaağaç şurubu, veya esmer şeker)
Soğuyan keki yaklaşık 1,5 cm genişliğinde şeritler halinde kesin ve yarısını servis bardaklarına yerleştirin. Matcha, sıcak su, Kikkoman Gluten free Soy Sauce ve agave şurubunu karıştırarak şurubu hazırlayın

Adım 4

1 tatlı kaşığı matcha - Doğranmış fıstık, birkaç

nane yaprağı, bögürtlen çeşitleri (kuşüzümü, frambuaz, yaban mersini)

Kek şeritlerinin üzerine şurubun yarısını gezdirin.

Kremanın yarısını ekleyin ve bu şekilde katlar oluşturun. Tiramisuyu yaklaşık 1 saat buzdolabında soğutun. Servis etmeden önce üzerine matcha serpin ve fıstık, nane ve meyvelerle süsleyin.