

TIRAMISU



- 2 Pck. Naturtofu (je 200g) • 4cl Orangensaft
- 2 Pck. Sojacuisine (je 250ml) • ca. 2 Pck. Zwieback
- 2 Pck. Alsan, zimmerweich • 2 Tassen Kaffee
- 140g Kristallzucker
- 4cl Rum

Außerdem: Eine große
Auflaufform (für eine kleine Form
die Hälfte der Zutaten verwenden)

• ZUBEREITUNG •

- Tofu, Sojacuisine, weiche Alsan, Zucker, Rum, Orangensaft in einem starken Mixer schlagen, bis eine seidige Masse entstanden ist.
- Die 2 Tassen Kaffee in eine Schüssel geben und den Zwieback mit einer Seite eintunken. Dann in die Auflaufform schichten. Wenn der Boden vollständig bedeckt ist, $\frac{1}{3}$ der Creme darübergießen und verstreichen. Das ganze zwei Mal wiederholen, bis es insgesamt drei Schichten gibt.
- Über Nacht im Kühlschrank kalt stellen!

Guten Appetit!