

# Tiramisu

Sojarahm	250g (Sojacuisine Provamel)
Sojaquark Provamel	400g
Kaffee schwarz	5dl
Puderzucker	80g
Vanillezucker	2P
Zwieback mit Olivenöl	16 Stück (Hersteller Sommer)
Zucker	4 Esslöffel
Kakaopulver	zum bestreuen nach Bedarf
Agaranta	1 Päckchen (Biovegan)
Form	26 x 20cm ca.



**Kaffee** vorbereiten, zwei Esslöffel **Zucker** dazu geben und gut umrühren – beiseite stellen

**Sojarahm 150g, Quark, Puderzucker, Vanillezucker** und **2 Esslöffel Kristallzucker** in eine kleine Schüssel geben und mit dem Handmixer gut durchrühren – beiseite stellen

den Boden der Form mit **Zwieback** bedecken und die Hälfte des **Kaffees** so darüber giessen, dass der ganze Zwieback gut bedeckt ist – auf die Ecken des Zwieback achten, sie bleiben sonst hart

**Sojarahm 100g** in einen kleinen Topf geben und **Agaranta** mit dem Schneebesen gut unterrühren bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind;  
1 Minute kochen und von der Herdplatte nehmen

die vorbereitete **Crème** mit dem Schneebesen gut in den aufgekochten **Sojarahm** einrühren und **die Hälfte** davon über den Zwieback verteilen

eine **zweite Zwieback-Schicht** darauf legen, **Kaffee** darüber giessen und die **zweite Hälfte der Crème** darüber geben

mit **Kakao** bestreuen und in den Kühlschrank stellen

das Tiramisu ist in 2 bis 3 Stunden fest und kann serviert werden; noch besser schmeckt es am nächsten Tag

Kristallzucker kann im Kaffee wie in der Crème nach persönlichem Geschmack zugegeben werden!