

## Seidentofu-Tiramisu (6 Portionen)

200 g Cashewnüsse*	über Nacht in Wasser einweichen
4 Ta Espresso* oder 1 Ta starker Kaffee* 1 TL Zimt* 1 EL Amaretto Likör	Espresso zubereiten und mit ) verrühren und ) abkühlen lassen
600 g Seidentofu 4-5 EL Agavendicksaft* 2 Pck. Vanillezucker 1 kl TL Johannisbrotkernmehl Abrieb 1 Bio-Zitrone 150 g weiche Margarine	eingeweichte Cashew im Mixer cremig pürieren, dann ) dazugeben ) und ) nochmals ) fein ) pürieren )
180 g Zwieback	in der Espressomischung wenden und in eine Glasform eine Schicht Zwieback legen. Zwiebackschicht mit Seidentofu-Cashewcreme bedecken. Vorgang ein bis zwei Mal wiederholen. Mit einer Cremeschicht abschließen und mit ca.
1,5 EL Kakaopulver*	bestäuben. Tiramisu mindesten 6 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.
1,5 EL Kakaopulver*	Vor dem Servieren nochmals mit bestäuben.

**\* Diese Produkte sind im Weltladen Walsrode, Moorstraße 27, erhältlich.**