



Matcha-Kokos-Tiramisu

Zutaten für 6-8 Portionen:

Für die Creme

500 g SeidenTofu
180 ml Kokosmilch, vollfett
100 g Vollwertrohrzucker
¼ TL Vanillepulver (optional)
Kokosblütennektar, Reis- oder Agavensirup nach Belieben

450 g Zwieback

150 ml starker Matcha, lauwarm
50 g Vollwertrohrzucker

Matcha zum Bestreuen

Himbeeren als Belag (optional)

Herstellung:

1. Alle Zutaten für die Creme gut mit dem Stabmixer pürieren.
2. Den Boden einer Auflaufform mit etwas Creme bedecken.
3. Nun Zwieback in den Matcha tauchen und darauflegen.
4. Wieder eine Schicht Creme darauf verteilen usw.
5. Mit einer Schicht Creme abschließen.
6. Für min. 4h in den Kühlschrank stellen.
7. Vor dem Servieren mit Matchapulver bestreuen und ev. mit Himbeeren belegen.

TIPP:

Für eine kinderfreundliche Version kann man statt des Matchas einfach Kakao verwenden.