KIKKOMAN

Veganistische tiramisu met matcha & tamari

totale tijd **100-105 min.** **20 min.** voorbereidingstijd **20-25 min.** kooktijd **60 min.** koeltijd

Voedingswaarde (per portie):
1.070 kJ / 255 kcal

Vetten: **4,8 g** Eiwitten: **12 g**
Koolhydraten: **39,4 g**

INGREDIËNTEN

4 porties

0,5 tl	veganistische boter om de pan in te vetten

Voor het deeg:

45 g	amandelmeel
75 g	aardappelzetmeel of maïzena
20 g	bruine suiker
3 tl	bakpoeder
0,5 tl	agar-agar
150 ml	mineraalwater

Voor de crème:

1	vanillestokje
200 g	zijden tofu
300 g	sojayoghurt
5 el	agavesiroop (of ahornsiroop, of bruine suiker)

Om te weken:

2 tl	matchapoeder
40 ml	heet water
3 tl	Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Tamari Glutenvrije Sojasaus
4 tl	agavesiroop (of ahornsiroop of bruine suiker)

Optioneel:

1 tl	matchapoeder om te bestrooien
	gehakte pistachenoten, enkele muntblaadjes, bessen (krenten, frambozen, bosbessen)

VOORBEREIDING

Stap 1

0,5 tl veganistische boter om de pan in te vetten - **45 g** amandelmeel - **75 g** aardappelzetmeel of maïzena - **20 g** bruine suiker - **3 tl** bakpoeder - **0,5 tl** agar-agar - **150 ml** mineraalwater
Verwarm de oven voor op 180 °C en vet een kleine ovenschaal (15 x 25 cm) in met de veganistische boter. Meng in een kom het amandelmeel, zetmeel, suiker, bakpoeder en agar-agar. Voeg het mineraalwater toe en roer tot een gladde massa. Verdeel het deeg over de ingevette schaal en bak 20-25 minuten in de voorverwarmde oven. Laat de biscuitbodem afkoelen op een rooster.

Stap 2

1 vanillestokje - **200 g** zijden tofu - **300 g** sojayoghurt - **5 el** agavesiroop (of ahornsiroop of bruine suiker)
Snijd het vanillestokje in de lengte door en schraap de zaadjes eruit met een klein scherp mesje. Mix de zijden tofu met de sojayoghurt, agavesiroop en vanillezaadjes tot een glad mengsel.

Stap 3

2 tl matchapoeder - **40 ml** heet water - **3 tl** Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Tamari Glutenvrije Sojasaus - **4 tl** agavesiroop (of ahornsiroop of bruine suiker)
Snijd het biscuitgebak in reepjes van ongeveer 1,5 cm breed en leg de helft ervan in dessertglaasjes. Meng voor de siroop het matchapoeder met het hete water, de Kikkoman Glutenvrije Sojasaus en de agavesiroop.

Stap 4

1 tl matchapoeder om te bestrooien - gehakte pistachenoten, enkele muntblaadjes, bessen (krenten, frambozen, bosbessen)
Giet de helft van de siroop over het biscuitgebak. Verdeel de helft van de room erover en herhaal de lagen. Laat de tiramisu ongeveer 1 uur afkoelen, bestrooi hem dan met het matchapoeder en garneer met de pistachenoten, munt en bessen. Serveer.