

Tiramisu

Created by Lennart

Ingredients

für ca. 4 Portionen

- 200g Margarine
- 400g Seidentofu
- 100g weißes Mandelmus
- 230g Zucker
- 4 EL Rum
- 0,5 Becher starker Kaffee
- 120g Zwieback/glutenfreie Butterkekse
- 2 EL Kakao

Cooking

Margarine schmelzen und mit Seidentofu, Mandelmus, 180g Zucker, 2 EL Rum pürieren.

Kaffee mit dem restlichen Zucker und Rum mischen und den Zwieback darin eintauchen und mit der Creme schichten.

Einige Stunden kühl stellen bis das Tiramisu fest ist.

Kakao darüber streuen.