

Rezept

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

?

Himbeer-Tiramisu

Zutaten

Für das Biskuit:

200 g

helles Weizenmehl

1 Päckchen

Vanillezucker

120 g

Zucker

3 TL

Backpulver

6 EL

Sonnenblumenöl

250 ml

stark kohlenstoffhaltiges Mineralwasser

Für die Crème:

400 g

Seidentofu

3 dl

schlagbare Sojasahne (z.B. von der Migros)

120 g

Zucker

1 Stk

Zitrone

2 EL

Mandelpurée

2 Päckchen

Agar-Agar

125 ml

Wasser

Für die Himbeersauce:

800 g

Himbeeren (frisch oder tiefgekühlt)

Zutaten sind für 6 Personen berechnet.

Zubereitung

Biskuitteig zubereiten:

Alle Zutaten zu einem dünnflüssigen Teig verrühren.

Backblech mit Backpapier auskleiden.

Teig hineingießen und im vorgeheizten Backofen bei 160-170 Grad 20-25 Minuten backen.

Gut auskühlen lassen.

Crème zubereiten:

Sojasahne möglichst steif schlagen. Kühl stellen.

Seidentofu im Mixer oder mit dem Pürierstab pürieren. Zucker, abgeriebene Schale von einer Zitrone und Mandelpürée ebenfalls dazugeben und nochmals pürieren.

Agar-Agar zusammen mit dem Wasser aufkochen und 2-3 Minuten köcheln lassen. Gut umrühren nicht vergessen. Die Flüssigkeit nachher ebenfalls zu der Crème geben und nochmals kurz mixen.

Nun die Sojasahne vorsichtig unter die Masse ziehen und alles gut vermengen. Die Crème nochmals kurze Zeit kühlstellen, bis die Himbeersauce fertig ist.

Himbeersauce zubereiten:

Frische Himbeeren mit dem Pürierstab oder im Mixer zu einer Sauce pürieren. Falls die Masse zu dick ist, evtl. noch wenig Wasser dazugeben.

Himbeer-Tiramisu zubereiten:

Die Hälfte des Biskuitteiges in eine mittelgrosse Gratinform einpassen.

Die Hälfte der Himbeersauce auf den Boden verteilen.

Dann die Hälfte der Crème darauf.

Nun die zweite Hälfte des Biskuits vorsichtig auf die Crème legen und den Rest der Himbeersauce darüber verteilen.

Die zweite Hälfte der Crème über alles verteilen.

Das Himbeer-Tiramisu mehrere Stunden kalt stellen (am besten über Nacht) und ziehen lassen.

Zusatzinfo:

Vor dem Servieren das Himbeer-Tiramisu mit Kakaopulver bestreuen.

Es werden folgende Haushaltgeräte benötigt: **Mixer**.

Rezeptgruppe: Dessert,Kuchen/Torten.

Dieses Rezept von *Bernadette Raschle* wurde eingetragen von: Bernadette Raschle / 2010-04-13 11:04:38

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

URL: http://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=1773

Letzte Aktualisierung: 14.08.2019

Fussnoten:

Dies ist ein Rezept aus der Datenbank der Europäischen Vegetarier Union (www.euroveg.eu [3]).

Kontaktadresse: rezepte@swissveg.ch [4].

Diese Seite wird gewartet und aktualisiert von Swissveg, Niederfeldstr. 92, 8408 Winterthur.

Source URL (modified on 14.08.2019 - 10:02): https://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=1773

Links

[1] <https://www.swissveg.ch/javascript%3Ahistory.back%28%29>

[2] <https://www.swissveg.ch/rezepte>

[3] <http://www.euroveg.eu>

[4] <mailto:rezepte@swissveg.ch>