



Tofu Tiramisu

Zutaten für 4 Personen

- Zubereitung
- ca. 20 Minuten

150g Tofu Natur
500g Mascarino
¼ l Schlagobers
150g Staubzucker
ca. 40 Stk. Biskotten
Kalten starken Kaffee
Etwas Rum
Kakao

Zubereitung:

- ✓ Tofu Natur mit der ½ Obersmenge ganz glatt pürieren (am besten mit dem Stabmixer)
- ✓ Rest des Obers, Zucker und Mascarino mit Handmixer einrühren
- ✓ Rum zum Kaffee geben und Biskotten kurz darin eintauchen
- ✓ Biskotten und Creme schichtweise in eine Form einlegen. Mit Creme abschließen
- ✓ Einige Stunden (am besten über Nacht) im Kühlschrank ziehen lassen
- ✓ Vor dem Servieren mit Kakao bestreuen



Pro Portion

Tipps & Tricks