



Veganes Erdbeertiramisu

für 3-4 Portionen

500 - 600 g Erdbeeren

150 g vegane Kekse

150 g Pudding (zubereitet aus Mandelmilch)

200 g Seidentofu

250 g Vanille-Sojajoghurt

2 TL Johannisbrotkernmehl

Saft und Abrieb von einer $\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone

(evtl. 2 EL Zucker - je nach persönlichem Geschmack)

Den Pudding mit dem Seidentofu und dem Vanille-Sojajoghurt sowie dem Johannisbrotkernmehl glatt rühren. Mit Zitronenabrieb abschmecken.

Diese Masse bitte 20 Minuten in den Kühlschrank stellen um anschließend die Konsistenz zu überprüfen. Falls sie zu flüssig ist, noch mehr Johannisbrotkernmehl einrühren.

In der Zwischenzeit die Erdbeeren waschen und putzen. Ca. 150 g davon mit dem Saft einer halben Zitrone pürieren.

Die Kekse zerbröseln und mit der Hälfte den Boden einer kleiner Form/Schüssel bedecken.

Mit der Hälfte der pürierten Erdbeeren beträufeln. Darüber einen Teil der in feine Scheiben geschnittenen Erdbeeren legen.

Dann die Hälfte der Tofumasse darauf verteilen. Es folgt eine Lage zerbröselter Kekse, getränkt mit Erdbeerpüree, Erdbeerscheiben und den Abschluss bildet die Tofumasse.

Vor dem Servieren mit dünnen Erdbeerscheiben belegen.