Tiramisu
für 8 Personen

--> bitte unbedingt den Text aus dem Blogbeitrag vorher lesen

Zutaten Bisquit

100	g	Margarine
100	g	Zucker
1	Pack	Vanillezucker
3	EL	Sojamehl
2	TL	Backpulver
200	g	Mehl (1050 Weizenmehl)
200	ml	Pflanzenmilch

2	Tassen	Espresso (Espressotassen)
1	Schnappsglas	Amaretto

Zutaten Mascarponecreme

700	ml	aufschlagbare Sojasahne
6	EL	Zitronensaft
2	Pack	Sahnesteif
30	g	Kokosmus (1 geh EL)
100	g	SojaqVark
1	Pack	Vanillezucker
4	EL	Zucker
4	EL	Amaretto
		Kakaopulver

Zubereitung des Bisquits

Die trockenen Zutaten vermischen. Margarine im topf schmelzen und mit der Milch unter die trockenen Zutaten rühren. Eine rechteckige Auflaufform mit Backpapier auslegen, den Teig hineingeben und bei 180 Grad für 20 Minuten backen.

Zubereitung der Mascarponecreme

Die Sahne in einen Topf geben und GANZ vorsichtig erhitzen. Zitronensaft hinzugeben und mit einem Stabmixer mixen bis es dickflüssig wird. Nun Sahnesteif einrieseln lassen und weiter mixen. Die Sahne muss heiß werden, darf aber auf keinen Fall kochen. Mixen bis es sehr dickflüssig wird. Zucker dazugeben und kurz weiter mixen.

Unter diese Masse dann den Qvark, Kokusmus und den Amaretto ziehen.

Zubereitung Tiramisu

Den Teig aus der Form nehmen und halbieren (senkrecht, sonst wird er zu unhandlich). Beide Teighälften sollen waagerecht gedrittelt werden, wobei das 1. Drittel etwas dicker sein sollte, da dies der Boden wird. Die eine Teigälfte also waagerecht mit einem langen Messer dritteln und mit der trockenen Teigseite nach unten in eine bereitgestellte Tiramisuform geben. Der Boden der Form sollte komplett mit der Bisquitscheibe bedeckt sein. Ansonsten noch etwas flicken. Dazu dann die andere Teighälfte nutzen.

Auf diese Teigschicht den (kalten) Espresso und den Amaretto verteilen. Nun eine fingerdicke Schicht Mascarponecreme streichen und eine weitere dünne Scheibe von dem Bisquit waagerecht abschneiden, auf die Mascarponecreme legen und ggf. wieder etwas puzzeln (aus der anderen Teighälfte). Es folgt noch eine Schicht Mascarponecreme, eine Bisquitschicht und zuletzt eine Mascarponecremeschicht. Das wandert jetzt - am besten über Nacht - in den Tiefkühlschrank. Am nächsten Morgen (oder wann man das Tiramisu braucht) holt man das Tiramisu heraus und lässt es im Kühlschrank auftauen. Zum Servieren dann mit Kakaopulver bestreuen.

FERTIG!