

Tiramisú vegano con matcha y tamari

Tiempo total **100-105 Mins.** **20 Mins.** Tiempo de preparación **20-25 Mins.** Tiempo de cocción **60 Mins.**
Tiempo de enfriamiento

Información nutricional (por porción)

1.070 kJ / 255 Kcal

Grasas: **4,8 g** Proteínas: **12 g**

Carbohidratos: **39,4 g**

INGREDIENTES

4 porciones

0,5 cucharadita de mantequilla vegana para engrasar el molde

Para la masa:

45 g de harina de almendra
75 g de fécula de patata o harina de maíz

20 g de azúcar moreno

3 cucharaditas de levadura en polvo

as

0,5 de agar-agar
cucharadita

150 ml de agua mineral

Para la crema:

1 vaina de vainilla

200 g de tofu sedoso

300 g de yogur de soja

5 de sirope de agave (o
cucharadas sirope de arce, o azúcar moreno)

Para el sirope de matcha:

2 cucharaditas de té matcha en polvo
as

40 ml de agua caliente

3 cucharaditas Kikkoman Salsa de Soja

as Tamari naturalmente fermentada Sin Gluten

4 cucharaditas de sirope de agave (o
as sirope de arce, o azúcar moreno)

Opcionales:

1 de té matcha en polvo
cucharadita para espolvorear

PREPARACIÓN

Pasos 1

0,5 cucharadita de mantequilla vegana para engrasar el molde - **45 g** de harina de almendra - **75 g** de fécula de patata o harina de maíz - **20 g** de azúcar moreno - **3 cucharaditas** de levadura en polvo - **0,5 cucharadita** de agar-agar - **150 ml** de agua mineral

Precaliente el horno a 180 °C y engrase una bandeja de horno pequeña (15 x 25 cm) con la mantequilla vegana. En un bol, mezcle la harina de almendra, la fécula, el azúcar, la levadura en polvo y el agar-agar. Añada el agua mineral y remueva hasta obtener una mezcla homogénea. Extienda la masa en la bandeja preparada y hornee durante 20-25 minutos. Deje enfriar la base del bizcocho sobre una rejilla.

Pasos 2

1 vaina de vainilla - **200 g** de tofu sedoso - **300 g** de yogur de soja - **5 cucharadas** de sirope de agave (o sirope de arce, o azúcar moreno)

Abra la vaina de vainilla a lo largo y, con un cuchillo pequeño y afilado, raspe las semillas. Triture el tofu sedoso junto con el yogur de soja, el sirope de agave y las semillas de vainilla hasta obtener una crema homogénea.

Pasos 3

2 cucharaditas de té matcha en polvo - **40 ml** de agua caliente - **3 cucharaditas** Kikkoman Salsa de Soja Tamari naturalmente fermentada Sin Gluten - **4 cucharaditas** de sirope de agave (o sirope de arce, o azúcar moreno)

Corte el bizcocho en tiras de unos 1,5 cm de ancho

Pistachos picados, unas hojas de menta, frutos rojos (grosellas, frambuesas, arándanos)

y coloque la mitad en vasos de postre. Para el sirope, mezcle el té matcha en polvo con el agua caliente, la Salsa de Soja Tamari sin gluten Naturalmente Fermentada Kikkoman y el sirope de agave.

Pasos 4

1 cucharadita de té matcha en polvo para espolvorear - Pistachos picados, unas hojas de menta, frutos rojos (grosellas, frambuesas, arándanos)

Rocíe la mitad del sirope sobre el bizcocho. Extienda encima la mitad de la crema y repita las capas. Enfríe el tiramisú durante aproximadamente 1 hora, luego espolvoree con el té matcha y decore con los pistachos, la menta y las frutas antes de servir.