**Zutaten:**

**Veganer Löffel-Biscuit**

* 200 g Mehl (Type 405)
* 20 g Stärke
* 120 g Zucker
* 1 TL Backpulver
* 1 Päckchen Vanillinzucker
* 30 g Öl
* 120 g Aquafaba (Flüssigkeit von Kichererbsen aus der Dose)
* 2 EL Puderzucker
* 1 Spritzbeutel

**Vegane Creme**

* 350 g Seidentofu (Zimmertemperatur)
* 170 g vegane Butter (Alsan, geschmolzen)
* 120 g Sojajoghurt (Zimmertemperatur)
* 100 g Zucker
* 1 Päckchen Vanillinzucker

**Matcha zum Einweichen der Löffelbiskuit**

* 80 ml Wasser
* 1 TL Matcha Pulver (sowie noch mehr zum Bestreuen des Tiramisus

**Matcha Tiramisu**

6 Portionen ca. 45 min

Ein Bild, das Grün, Gras, Essen, Scheibe enthält.

Automatisch generierte Beschreibung

1. Für das vegane Löffelbiskuit das Aquafaba in einer sauberen (wichtig!) Schüssel mit einem Rührmixer 3 - 4 Minuten aufschlagen. Das Aquafaba sollte nun wie aufgeschlagener Eischnee aussehen. Das Mixen stoppen und den Zucker und Vanillinzucker hinzufügen. Nochmals für ein paar Minuten mixen. Dann das Öl hinzugeben und auch kurz untermixen. Das Mehl, die Stärke und das Backpulver gesiebt der aufgeschlagenen Masse hinzufügen und unterrühren. Den Teig für 10 Minuten ruhen lassen. Dann den Teig in einen Spritzbeutel abfüllen und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech die Löffelbiskuits spritzen. Am besten den Teig doppelt ausspritzen. Also einmal die Löffelbiskuitform und dann direkt noch einen obendrüber und dann den nächsten Biskuit, da der Teig im Ofen noch etwas läuft. Dann das Löffelbiskuit mit Puderzucker bestreuen und bei 150 ° C für 20 – 25 Minuten backen. Die Löffelbiskuits sollten schon etwas fest sein und nach dem Abkühlen sind sie luftig, knackig.

2. Für die vegane Creme alle Zutaten in einem Hochleistungsmixer mixen.

3. Für den Matcha 80 ml Wasser auf 80 ° C erhitzen. Anschließend mit dem Matcha Pulver entweder mit einem Handmilchaufschäumer, Bambusbesen oder normalen Schneebesen 2 Minuten aufschlagen. Die Löffelbiskuits werden in die Matcha Flüssigkeit gegeben und kurz mehrmals gewendet.

4. Nun können alle Zutaten geschichtet werden. Gib dazu 1/3 der Creme in das Gefäß und lege ca. 4 Löffelbiskuit hinein, bedecke sie mit einem weiteren Drittel der Creme. Füge nochmals ca. 4 Löffelbiskuit hinzu und bedecke sie mit dem Rest der Creme.

5. Das Matcha Tiramisu muss für mind. 6 Stunden im Kühlschrank durchziehen. Am besten schmeckt es jedoch am nächsten Tag. Bestreue das Tiramisu kurz vor dem Servieren noch mit gesiebtem Matcha Pulver.