

HIMBEER-TIRAMISU

FÜR 4 PERSONEN

ZEIT 40 Minuten

ZUTATEN:

200g glutenfreie Löffelbiskuits
300g Sojaquark
200ml Sojasahne
ca. 4 Tassen Kaffee
300g frische Himbeeren
80g Agavendicksaft
1 gestrichener EL Kakaopulver
einige Minzblättchen zum Dekorieren
1 TL [Brecht Bourbon-Vanille gemahlen](#)



ZUBEREITUNG

1. Kaffee kochen und etwas abkühlen lassen.
2. Die Sojasahne mit dem Sojaquark, Agavendicksaft und Brecht Bourbon-Vanille so lange mit der Küchenmaschine oder dem Rührgerät / Schneebesen verrühren bis eine cremige Masse entsteht.
3. Eine Auflaufform mit einer Packung Biskuits auslegen, darüber ca. 2 kleine Tassen Kaffee geben.
4. 150g Himbeeren pürieren.
5. Die Hälfte der Quarkmasse mit den pürierten Himbeeren vermengen und über die Biskuits verteilen, so dass alle bedeckt sind. Darauf einen Großteil der Himbeeren verteilen. Ein paar Himbeeren für die Dekoration zurückbehalten.
6. Die zweite Packung Biskuits auf den Himbeeren verteilen, den restlichen Kaffee darüber träufeln und mit der restlichen Sojaquarkmasse bedecken. Alles gleichmäßig mit Kakaopulver bestreuen und zum Durchziehen für ca. 4-5 Std in den Kühlschrank stellen.
7. Kurz vor dem Anrichten mit Himbeeren und den Minzblättchen garnieren.