

Tiramisu vegan

na piškotový korpus:

240 g hladké (špaldové) mouky
120 g moučkového cukru
1 vanilkový cukr
1 prášek do pečiva
200 ml rostlinného mléka
1 polévková lžíce rumu
2 lžičky jablečného octa nebo citronové šťávy
3 polévkové lžíce oleje

nebo vegan sušenky (například Lotus nebo ovesné vegan)

vychlazená káva (espresso zředěné 1:1 studenou vodou s ledem)

1 PL rumu

na krém:

250 ml veganské smetany ke šlehání
(1 vegan ztužovač šlehačky)
1 bílé tofu nebo Vegan creme od Meggle
2 lžíce citronové šťávy
5 PL moučkového cukru
1 PL rumu
k tofu 50 ml vody nebo rostlinného mléka
asi 1/2 lžičky soli (podle individuálních preferencí)

kakao a granko na dozdobení

Pokud nepoužíváme sušenky, musíme si nejprve upéct piškotový korpus. Na něj smícháme zvlášť sypké a zvlášť tekuté suroviny. Oboje pak rychle prošleháme metličkou nebo ručním mixérem dohromady, těsto rozetřeme v tenké vrstvě na pečicí papír na plechu, vložíme do vyhřáté trouby na 180 °C a upečeme horkovzduchem asi 13 minut. Upečení kontrolujeme vpichem špejlí. Po chvíli chladnutí pomocí dalšího plechu překlopíme vrchní stranou dolů, aby se korpus nezapařil. Můžeme nakrájet na cca velikost cukrářských piškotů a na nízkou teplotu v troubě usušit.

Připravíme si kávovou směs na vlhčení korpusu nebo sušenek.

Na krém z tofu si do vyšší nádoby rozdrobíme tofu, přidáme ostatní suroviny (kromě šlehačky a ztužovače) a dohladka rozmixujeme ponorným mixérem. V jiné vyšší nádobě si vyšleháme rostlinnou šlehačku (asi 1 minutu na nižší a pak 2 minuty na nejvyšší otáčky). Ztužovač přidávat není nutné, ale krém je pak celkově pevnější.

Při použití Vegan creme vynecháme jen vodu či mléko na zředění, jinak ostatní suroviny na krém použijeme a místo ponorného mixéru vyšleháme šlehačem.

Moučník zkompletujeme tak, že střídáme vrstvy korpusu (sušenek) a krému: korpus nebo sušenky zvlhčíme studenou kávou, poklademe v jedné vrstvě do vhodné nádoby, překryjeme vrstvou krému, poprášíme grankem s kakaem a tento postup opakujeme do vypotřeбенí surovin.

Hotový moučník necháme vychladit a odležet.