

# Klimafreundliche Nachbarschaftsküche

## Erdbeer-Tiramisu

### Zutaten für 6 Personen:

- 500 g Erdbeeren
- 2 TL Vanillezucker
- 60 g Agavendicksaft
- 200 g veganer Zwieback oder Löffelbiscuits
- 200 g Sojasahne
- 400 g Seidentofu
- 1 TL AgarAgar
- 1 kleine Tasse Apfelsaft
- 2 Tässchen Espresso
- 100 ml Apfel- oder Orangensaft
- Kakao oder Puderzucker zum Bestäuben

### Emissionswerte pro Portion:

- 208 g CO<sub>2</sub>äq
- KlimaTeller Label und 57% besser im Vergleich zu einem durchschnittlichen Gericht

1. Espresso zubereiten und kalt werden lassen. Eine Form mit Zwieback/Löffelbiscuits auslegen und mit der Tasse Apfelsaft und dem Espresso tränken.
2. Seidentofu, Sojasahne, Agavendicksaft und Zitronensaft zu einer homogenen Masse verrühren. 100 ml Fruchtsaft mit dem AgarAgar kurz aufkochen und unter die Creme geben.
3. Erdbeeren kleinschneiden. Die Hälfte der Creme über den Zwieback/die Löffelbiscuits geben und eine Schicht Erdbeeren auf der Creme verteilen. Das Ganze wiederholen und mit den restlichen Erdbeeren abschließen.
4. Das Tiramisu für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren je nach Belieben mit Kakao oder Puderzucker bestäuben.