

Tiramisubrownie

Ingrediënten

Bereiding

- 200 ml + 50 ml + 150 ml ahornsiroop (eventueel te vervangen door andere siroop of suiker)
- 1 el agar agar
- 2 el arrowroot
- 50 g cacao
- 50 ml olijfolie
- 1 el oploskoffie
- scheutje amaretto of rum (of iets meer koffie, als je geen alcohol wil gebruiken)
- 650 ml sojamelk
- 250 g tarwebloem of -meel
- 1 zakje vanillesuiker
- 15 g wijnsteenbakpoeder (of 7 gram gewoon bakpoeder)
- 1/2 tl zout

Verwarm de oven voor op 210 graden. Vet een schaal in met olie. Maak het cakebeslag van de bloem, zout, bakpoeder, olijfolie, 200 ml ahornsiroop en 100 ml water. Giet het beslag in een schaal. Bak de cake goudbruin (30 – 45 minuten). Laat de cake even afkoelen en snijd hem dan in reepjes van een centimeter breed. Maak een mengsel van 50 ml ahornsiroop, koffie en rum en wat water. .Maak de vanillecrème van sojamelk, 150 ml ahornsiroop, vanillesuiker, agar agar en arrowroot. Breng onder voortdurend roeren aan de kool. Laat een minuutje koken en dan 5 minuten afkoelen. Doe een

beetje van de crème onderin de schaal, daar de cakestukjes op en giet met een lepeltje wat van het koffiemengsel op de cakestukjes zodat ze bedekt zijn. Nu nog een laag crème, nog een laag cake met koffiemengsel en eindig met een laag crème. Zet een nacht in de koelkast. Bestrooi volledig met cacaopoeder en schud de overtallige cacao eraf. Je kan de tiramisu serveren op bordjes of in een glas.