

Veganes Tiramisu



Veganes-Tiramisu im Glas mit Oreo-Keksen, Kaffee und Kakao-Pulver.

Zubereitung:

Den Vanille-Pudding nach Anleitung mit Sojamilch zubereiten und abkühlen lassen. Die Soyatoo aus dem Kühlschrank nehmen und mehrere Minuten kräftig aufschlagen. Pudding und Soyatoo vermischen, wobei der Soyatoo Anteil überwiegen sollte. Einen guten Schuss Amaretto-Sirup hinzugeben. Jetzt 1 Tasse starken Kaffee zubereiten und ebenfalls abkühlen lassen.

In jedem der 4 Gläser den Boden mit Oreokeksen bedecken. Kaffee löffelweise darübergeben, bis die Kekse richtig vollgesogen sind. Dann die Hälfte der Pudding-Soyatoo Mischung auf den Oreokeksen verteilen. Nochmals eine Schicht Kekse daraufgeben, mit Pudding-Soyatoo Mischung bedecken und glattstreichen. Das Kakaopulver darüberstreuen und je nach Wunsch noch einen Keks zur Deko oben rein setzen.

Die Gläser auf einem Teller anrichten und mit frischem Obst, Blüten oder Minze garnieren.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Packung original Oreo Kekse
- 1 kleiner Kaffee
- veganes Kakao-Pulver
- 1 Päckchen Soja-Schlagcreme z.B. Soyatoo
- 1 Päckchen Vanille-Pudding
- Sojamilch
- Amaretto Sirup z.B. von Monin
- Früchte zur Deko und als Beilage (z.B. rote Johannisbeeren)

Zubereitungszeit: 30 Minuten

docbears.de wünscht einen guten Appetit!