

Veganes Schokoladen Tiramisu

etwa 6 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Boden:

etwa 150 g Vegane Spekulatius
40 ml Espresso oder starker Kaffee,
kalt (4 EL)
75 g Zartbitterschokolade
etwa 1 EL Amaretto (Mandellikör)

Tiramisucrème:

½ Beutel Dr. Oetker Pudding-Crème
Chocolat
2 ½ dl Mandeldrink
150 g Veganes Crème Fraîche
3 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille
Extrakt
5 TL Amaretto (Mandellikör)

Zum Bestreuen:

etwa 1 EL Kakaopulver

1 Vorbereiten:

Dessertgläser bereitstellen.

2 Boden:

Spekulatius grob zerkleinern, auf Dessertgläser verteilen und mit dem Espresso oder Kaffee sowie Amaretto tränken. Schokolade grob hacken, in einen kleinen Gefrierbeutel geben, gut verschliessen und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Eine **kleine** Ecke des Gefrierbeutels abschneiden. Schokolade auf die Spekulatius verteilen und im Kühlschrank etwa 10 Min. fest werden lassen.

3 Tiramisucrème:

Mandeldrink leicht erwärmen, Pulver einrühren und unter Rühren aufkochen. Unter ständigem Rühren 1-2 Min. schwach köcheln lassen. Den Pudding auskühlen lassen.

Schokoladenpudding mit Crème Fraîche, Bourbon Vanille-Extrakt und Amaretto in einer Schüssel mit einem Schneebesen glatt rühren. Die Tiramisucrème gleichmässig auf den Spekulatius verteilen. Dessertgläser zugedeckt etwa 1 Std. in den Kühlschrank stellen.



④ **Zum Bestreuen:**

Vor dem Servieren das vegane Schokoladen Tiramisu dick mit Kakaopulver bestreuen.

