

Veganes Winter-Tiramisu

etwa 4 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Boden:

etwa 150 g Vegane Spekulatius
60 ml Espresso oder starker Kaffee,
kalt
2 TL Cointreau® (Orangenlikör)

Crème:

250 g Soja-Joghurt
150 g Veganes Crème Fraîche
2 TL Agavendicksaft
2 TL Dr. Oetker Bourbon Vanille
Paste
4 TL Cointreau® (Orangenlikör)

Zum Bestreuen:

1 EL Kakaopulver

1 Vorbereiten:

Vier Dessertgläser bereitstellen.

2 Boden:

Spekulatius zerkleinern und auf die Dessertgläser verteilen. Espresso oder Kaffee und Orangenlikör verrühren und die Spekulatius mit der Flüssigkeit tränken.

3 Crème:

Soja-Joghurt mit Crème Fraîche, Agavendicksaft, Vanille Paste und Orangenlikör in einer Schüssel mit einem Schneebesen oder Mixer (Rührstäbe) glatt rühren. Die Crème gleichmässig auf den Spekulatius verteilen. Dessertgläser zugedeckt mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

4 Zum Bestreuen:

Vor dem Servieren das vegane Tiramisu dick mit Kakaopulver bestreuen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Das vegane Tiramisu mit Orangenspalten servieren.
- Je nach Saison kann das vegane Tiramisu statt mit Spekulatius mit veganen Haferkeksen zubereitet werden.