Veganes Tiramisu

Zeit gesamt
1h 20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Vegane Muffins, Vanillegeschmack	4 St.
Kaffee	20 g
Bio Limetten	1 St.
Sojaghurt	500 g
Vemondo Vegane Creme	300 g
Zucker	50 g
Kakaopulver	2 EL

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, kleine Auflaufform, Schneebesen

1.

In einer mittleren Schüssel Muffins mit den Händen zerkleinern.

2. Aus dem Kaffeepulver mit 150 ml Wasser einen starken Kaffee kochen. Limette heiß abwaschen und ca. 1 TL Schale fein abreiben.

3. In einer Schüssel Sojaghurt, Vemondo Vegane Creme, Zucker und Limettenabrieb verrühren. Eine Auflaufform mit den zerkleinerten Muffins auslegen und mit Kaffee beträufeln. Abwechselnd Sojacreme und Muffins schichten.

4. Tiramisu mind. 1 Std. im Kühlschrank ziehen lassen, am besten über Nacht. Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Du kannst saisonales frisches Obst wie Himbeeren oder Erdbeeren dazu servieren.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	694 kcal
Kohlenhydrate	65 g
Eiweiß	13 g
Ballaststoffe	0 g
Fette	42 g