



Tiramisu (vegan)

🍴 1 Auflaufform

Zutaten

Cookies oder Biscoff Kekse
300ml Kochcreme
3 TL geschmacksneutrales Öl
1,5 TL Vanilleextrakt
125g San-Apart
300 g veganes Creme fraiche
300g Sojajoghurt
1 TL Abrieb einer Bio Zitrone
3 EL Puderzucker
Zimt
Etwas Kaffee oder Kakao
Etwas Backkakao

Zubereitung

Nimm die Kochcreme und schlage sie mit Vanilleextrakt und dem Öl auf. Lasse währenddessen San-apart einrieseln.
Nun gib Creme fraiche, Sojajoghurt und Puderzucker dazu und es wird weiter geschlagen. Optional noch den Zitronenabrieb dazu.
Nun wird geschichtet.
Nimm die Kekse (selbstgemachte Cookies und/oder Biscoff), gib den Kaffee oder Kakao in eine kleine Schüssel, tauche die Kekse nacheinander kurz ein und legen sie versetzt auf den Boden der Auflaufform. Es folgt die Hälfte der Creme. Verteile sie sowohl zwischen den Keksen, als auch darüber.
Mit der zweiten Schicht verfahren wir genauso.
Gib nun etwas Zimt und/oder Kakaopulver auf die oberste Schicht und stelle das Tiramisu einige Stunden kalt.

