

Veganes Tiramisu mit selbstgemachten Biskotten (Löffelbiskuits)

Selbstgemachte Biskotten (Löffelbiskuits)

2 Tassen Mehl

2 TL Backpulver

2 Stck Ei-Ersatz (zB. No Egg)

2 EL Alsan (od. andere pflanzl.Margarine)

1 Pr. Salz 1

TL Vanille 1 Tasse braunen Zucker od. ca. eine halbe Tasse Agavendicksaft

Mehl und Backpulver vermischen. Margarine, 1 TL Vanille, 1 Tasse Zucker, Salz und Eiersatz gut vermischen und dann das Mehl dazu geben und alles nochmal gut vermischen. Masse auf ein Backblech streichen und bei 180°C 35 Minuten backen.

Veganes Tiramisu

400 ml Vanilliesojamilch (wer die Creme nicht zu fest haben möchte einfach 100ml mehr nehmen)

40 g Speisestärke

2-3 EL Agvendicksaft (je nach gewünschter Süße...einfach mal kosten)

150 g Alsan (zimmerwarm) od. andere pflanzl. Margarine

1-2 EL echten Zitronensaft (kein Konzentrat)

ein paar Tropfen Backaroma Amaretto (nicht zu viel)

1-2 Tassen Kaffee

2 -3 EL 100 % igen Kakao

Biskotten (Löffelbiskuits)

1-2 Tassen Kaffee zubereiten etwas süßen und abkühlen lassen. 50 ml Vanilliesojamilch mit Agavendicksaft und Speisestärke sehr gut verrühren. Die restliche Sojamilch unter ständigem rühren aufkochen lassen. Wenn die Milch kocht sofort vom Herd nehmen und das Sojamilch–Stärke–Gemisch nochmal kurz durchrühren und in die heiße Milch geben und wieder unter ständigem rühren aufkochen lassen bis eine dickere Masse (Pudding) entsteht. Der Pudding muß vor der Weiterverwendung gut abkühlen. Für die selbstgemachte "Mascarpone" die zimmerwarme Alsan mit dem Mixer ca.eine halbe Minute schlagen. Dann den Pudding und den Zitronensaft dazu geben und alles mit dem Mixer nochmal gut verrühren,bis eine homogene Masse entsteht. Den kalten Kaffee in einen Suppenteller geben und ein paar Tropfen Amarettoaroma dazugeben. Biskotten kurz in Kaffee tränken und den Boden einer Auflaufform (oder ähnlichen)auslegen. Mit etwas Creme bestreichen und abermals mit getränkten Biskotten bedecken. So

lange wiederholen, bis alles verbraucht ist, wobei man mit der Creme abschließt.
(Wer möchte kann auch ein Schicht klein geschnittene Früchte zB. Bananen,
Erdbeeren, Himbeeren usw. einfügen) Glatt streichen, mit Folie abdecken und
mindestens 6 Stunden kalt stellen. Das Tiramisu portionieren und vor dem Servieren
großzügig mit Kakao bestreuen.