

Ultimatives veganes Tiramisu

Das ultimative vegane Rezept – alkoholfrei, handgemacht, ohne Kompromisse. So authentisch, so sinnlich, so cremig – du wirst beim ersten Löffel kurz innehalten und denken: „Verdammt. Das ist besser als alles, was ich je hatte.“ Kein Seidentofu-Kompromiss, kein Industrie-Biskuit – sondern absolute Königsdisziplin. Beim Tiramisu ist die Balance zwischen Kaffee, Creme und Biskuit entscheidend. Die Lagen nur tränken, nicht ertränken, und danach mehrere Stunden kalt durchziehen lassen. Das Ergebnis eignet sich für 4–6 Personen und lässt sich sehr gut vorbereiten. Gerade bei Desserts lohnt sich die Ruhezeit, weil Textur und Aroma dadurch deutlich harmonischer werden.

4–6 Portionen | 45 Min. | 13 g Protein | 100% vegan

Zutaten

- 200 g Weizenmehl
- 1 TL Backpulver
- ½ TL Natron
- 1 Prise Salz
- 150 g feiner Rohrzucker
- 100 ml Aquafaba (Kichererbsenwasser, ungesalzen)
- 1 EL Apfelessig
- 80 ml neutrales Öl
- 100 ml Pflanzendrink (Hafer oder Soja)
- 1 TL Vanilleextrakt
- 200 g Cashews (eingeweicht)
- 200 g veganer Frischkäse
- 100 ml Kokoscreme (fester Teil)
- 80–100 g Puderzucker
- 2–4 EL Pflanzendrink
- 300 ml starker Espresso oder Mokka
- Abrieb von ½ Bio-Orange
- Optional: 1 TL Zucker
- 2 EL ungesüßtes Kakaopulver
- Etwas geraspelte Zartbitterschokolade (85 %)

Zubereitung

- 01 Biskuitboden – Pan di Spagna: Ofen auf 180 °C vorheizen. Aquafaba 4–6 Min. aufschlagen. Trockene Zutaten mischen, Öl, Pflanzendrink, Essig, Vanille zugeben. Aquafaba vorsichtig unterheben. In flache Form geben, 15–20 Min. backen. Abkühlen lassen, in Stücke schneiden.
- 02 Creme Perfetto: Cashews abgießen. Mit Frischkäse, Kokoscreme, Puderzucker, Vanille, Salz und Pflanzendrink cremig pürieren. Kalt stellen.
- 03 Espresso vorbereiten: Espresso mit Orangenabrieb, Vanille (und evtl. Zucker) verrühren. Abkühlen lassen.
- 04 Schichten wie ein Künstler: Creme dünn auf den Boden streichen. Biskuitstücke kurz in Espresso tunken, erste Schicht legen. Creme darauf, zweite Runde Espresso-Biskuit, restliche Creme. Glatt streichen, mind. 6 h kalt stellen (besser über Nacht).
- 05 Finale: Vor dem Servieren dick mit Kakaopulver bestäuben, Zartbitterschoki raspeln, optional mit Orangenzeste dekorieren.