

# Ultimatives veganes Tiramisu



## ► Beschreibung

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.

## ► Zutaten

für 6–8 Portionen

Pan di Spagna (Biskuit mit Aquafaba)

- 200 g Weizenmehl
- 1 TL Backpulver
- ½ TL Natron
- 1 Prise Salz
- 150 g feiner Rohrzucker
- 100 ml Aquafaba (Kichererbsenwasser aus dem Glas oder Dose, ungesalzen!)
- 1 EL Apfelessig
- 80 ml neutrales Öl
- 100 ml Pflanzendrink (Hafer oder Soja)
- 1 TL Vanilleextrakt

## Mascarpone-Creme de Luxe

- 200 g Cashews, mind. 4 h eingeweicht (oder 30 min heiß eingeweicht)
- 200 g veganer Frischkäse
- 100 ml Kokoscreme (der feste Teil aus Kokosmilch)
- 80–100 g Puderzucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 Prise Salz
- 2–4 EL Pflanzendrink zum Glattmischen

## Espresso-Tränke mit Twist

- 300 ml starker Espresso (oder sehr kräftiger Mokka)
- Abrieb von ½ Bio-Orange
- 1 TL Vanilleextrakt
- Optional: 1 TL Zucker (wenn du's weniger bitter willst)

## Finish

- 2 EL ungesüßter Kakaopulver
- Etwas geraspelte Zartbitterschokolade (85 %)

## ► Zubereitung

### Biskuitboden – Pan di Spagna

- Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Aquafaba aufschlagen (mit Mixer 4–6 Minuten), bis sie weiß und schaumig ist (nicht ganz steif, aber luftig).
- Trockene Zutaten mischen. Öl, Pflanzendrink, Essig, Vanille zugeben und kurz verrühren.
- Zum Schluss Aquafaba vorsichtig unterheben – nicht rühren!
- Teig in flache Form geben (ca. 1–2 cm dick) und 15–20 Minuten backen. Abkühlen lassen, in Stücke schneiden.

### Crema Perfetto

- Cashews abgießen.
- Mit Frischkäse, Kokoscreme, Puderzucker, Vanille, Salz und etwas Pflanzendrink im Hochleistungsmixer cremig pürieren – es muss butterweich sein.
- Kalt stellen.

### Espresso vorbereiten

- Espresso aufbrühen, mit Orangenabrieb, Vanille (und evtl. Zucker) verrühren.

- Komplet abkühlen lassen.

Schichten wie ein Künstler

- Creme dünn auf den Boden der Form streichen.
- Biskuitstücke kurz in Espresso tunken (nicht durchweichen!)
- Erste Schicht legen, Creme drauf. Dann zweite Runde Espresso-Biskuit, dann restliche Creme.
- Glatt streichen, luftdicht abdecken und mindestens 6 Stunden kalt stellen – am besten über Nacht.

Finale

- Vor dem Servieren dick mit Kakaopulver bestäuben
- Zartbitterschoki raspeln und drüber streuen
- Optional: Mini-Espressobohne oder Orangenzeste zur Deko

## ► Zusatzinfos

DAS ERGEBNIS:

- Unglaublich cremig
- Mit Tiefe, Bitterkeit, Süße, Frische
- Veganer Luxus pur
- Kein Kompromiss, sondern eine neue Liga

Erstellt mit der ZUTATO-App

