Veganes Tiramisu

Zutaten:

300	ml	Kaffee
2	EL	Kaffeelikör (optional)
2	EL	Zucker oder Süßungsmittel nach Wahl

Für die Cashewcreme-Schicht:

380	g	rohe Cashewkerne, über Nacht in kaltem Wasser einweichen und abgetropft
120	ml	Kokoscreme
60	ml	Ahornsirup oder Agavendicksaft
2	TL	Vanilleextrakt
ca. 24–30		vegane Löffelbiskuits
		Kakaopulver zum Bestäuben

Herstellung:

1. Kaffee, Kaffeelikör und Zucker in einer Schüssel verrühren.
2. Cashewkerne, Kokoscreme, Ahornsirup oder Agavendicksaft und Vanilleextrakt in einem Mixer glatt und cremig pürieren. Bei Bedarf etwas Pflanzenmilch hinzufügen, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen.
3. Tauchen Sie jeden veganen Löffelbiskuit für einige Sekunden in den Kaffee.
4. Legen Sie eine Schicht der getränkten Kekse auf eine Servierplatte oder in einzelne Gläser.
5. Verteilen Sie eine Schicht Cashewcreme auf die getränkten Kekse.
6. Wiederholen Sie den Vorgang, indem Sie abwechselnd getränkte Kekse und Cashewcreme schichten, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Die oberste Schicht sollte die Cashewcreme sein.
7. Decken Sie das Tiramisu mit Frischhaltefolie oder einem Deckel ab und stellen Sie es mindestens 4 Stunden, vorzugsweise über Nacht, in den Kühlschrank. So können sich die Aromen verbinden und das Dessert fest werden.
8. Kurz vor dem Servieren das Tiramisu mit Kakaopulver durch ein feinmaschiges Sieb bestäuben.