

Veganes Schokoladen-Tiramisu

Der Klassiker mal vegan. Ein einfaches und schnelles Rezept mit veganem Schokopudding, Karamellkekse und Amaretto.

etwa 6 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

etwa 150 g vegane Karamellkekse
40 ml kalter Espresso oder starker Kaffee (4 EL)
75 g Dr. Oetker Edel-Kuvertüre
etwa 1 EL Amaretto (Mandellikör)

Tiramisucreme:

400 g Dr. Oetker LoVE it! Pflanzlicher Pudding Schokolade
150 g Dr. Oetker Creme VEGA
3 TL Dr. Oetker Flüssiger Bourbon-Vanille-Extrakt
5 TL Amaretto (Mandellikör)

Zum Bestreuen:

etwa 1 EL Dr. Oetker Kakao

Wie bereite ich ein veganes Schokoladen-Tiramisu zu?:

1 Kekse vorbereiten:

Karamellkekse grob zerkleinern, auf Dessertgläser verteilen und mit dem Espresso oder Kaffee sowie Amaretto tränken. Kuvertüre grob hacken, in einen kleinen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Eine **kleine** Ecke des Gefrierbeutels abschneiden. Kuvertüre auf die Karamellkekse verteilen und im Kühlschrank etwa 10 Min. fest werden lassen.

2 Tiramisucreme zubereiten:

Schokoladenpudding mit Creme VEGA, Bourbon Vanille-Extrakt und Amaretto in einer Schüssel mit einem Schneebesen glatt rühren. Die Tiramisucreme gleichmäßig auf den Karamellkekse verteilen. Dessertgläser zugedeckt etwa 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

3 Tiramisu verzieren:

Vor dem Servieren das vegane Schokoladen-Tiramisu dick mit Kakao bestreuen.



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Tipps aus der Versuchsküche

- Das vegane Schokoladen-Tiramisu lässt sich toll mit Schokoladen-Dekorationen verzieren. Mit diesen [Tipps](#) gelingen diese ganz einfach.

