

## Genießen

**Stina Spiegelberg**

**Donnerstag, 31.10.2024**

**Veganes Tiramisu ohne Milch und Ei**

**Für 4 bis 6 Portionen**

### **Zutaten:**

300 ml kalter Espresso  
170 g Zucker  
200 g veganer Zwieback  
160 ml Mandellikör (z. B. Amaretto)  
100 g weiche Margarine  
300 g vegane Frischkäse-Alternative  
400 g vegane Schlagcreme  
2 Pck. Sahnefestiger  
1 EL Back-Kakao

### **Außerdem:**

Spritzbeutel mit großer Lochtülle

### **Zubereitung:**

1. Espresso, 50 g Zucker und 100 ml Mandellikör in einen tiefen Teller geben und verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.  
2. Den Zwieback einzeln in die Espressomischung legen, kurz einweichen und vorsichtig wenden.

3. 4-6 Dessertgläser (à etwa xxx ml Inhalt) mit dem getränkten Zwieback auslegen und mit 40 g Zucker bestreuen.

**Stinas Tipp:** Je nach Größe der Gläser können Sie das Tiramisu mit zwei oder drei Schichten zubereiten.

4. Für die Creme Margarine und Frischkäse in eine Schüssel geben und mit den Quirlen des Handrührers schaumig rühren.

5. Schlagcreme in eine Schüssel geben und mit sauberen Quirlen steifschlagen.

6. Sahnefestiger und 80 g Zucker in eine kleine Schale geben, mischen, in die Sahne geben und weitere 1-2 Minuten aufschlagen.

7. Schlagsahne unter die Frischkäsecreme heben. Creme mit 60 ml Mandellikör verfeinern. Etwa die Hälfte oder ein Drittel der Creme auf dem getränkten Zwieback in den Gläsern verteilen.

8. Eine zweite Schicht getränkten Zwieback auf die Creme geben. Eventuell eine dritte Schicht getränkten Zwieback in die Gläser geben.

9. Die verbleibende Creme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und auf den Zwieback dressieren.

10. Das perfekte Tiramisu vor dem Genuss mindestens 1 Stunde abgedeckt kaltstellen und mit Kakao bestäubt servieren.