

## Veganes Tiramisu

### **Zubereitungszeit**

20 Minuten

### **Total**

20 Minuten

Zutaten für 6 Portionen

### Für die Creme wird benötigt:

- 1 Dose Kokosmilch, über Nacht in den Kühlschrank gestellt
- Zucker oder Birkenzucker oder Ahornsirup nach Belieben
- 400g veganes griechisches Joghurt oder veganen Quark (gibt es mittlerweile in fast allen Lebensmittelgeschäften), alternativ kann man auch abgetropften Sojajoghurt verwenden.

### Außerdem

- 1 Packung Zwieback oder Biskuit Teig
- 1 Tasse kalter Kaffee, nach Belieben gesüßt
- Kakao zum Bestreuen

### Zubereitung:

1. Die Dose Kokosmilch aus dem Kühlschrank nehmen, öffnen und nur den festen Anteil vorsichtig herauslöffeln und in einen Mixbecher geben.
2. Mit dem Handmixer für ca. 5min aufschlagen bis eine schöne feste Sahne entstanden ist. Bei der Halbzeit das Xylitol oder den Zucker einrieseln lassen.
3. Den Soja-Quark oder das abgetropfte Soja-Joghurt untermischen.
4. In den kalten Kaffee das Zwieback eintauchen und in eine Form geben bis der Boden bedeckt ist. Nun die Hälfte der Creme darauf verteilen, wieder eine Schicht Zwieback und Creme darauf.
5. Am besten über Nacht oder min. 4h in den Kühlschrank stellen. Mit Kakaopulver bestreut servieren.

