

Erdbeer-Tiramisu vegan



Zutaten für 4 Personen

200 g Löffelbiskuits
500 g Erdbeeren
50 g brauner Zucker
4 El Orangenlikör
Saft 1/2 Zitrone
500 g veganer Joghurt (natur oder Vanille - je nach Geschmack, über Nacht im Kühlschrank abtropfen lassen)
200 g geschlagene vegane Sahne

Zubereitung:

250 g Erdbeeren in Scheiben schneiden und beiseite stellen.
20 g Zucker, Zitronensaft, Orangenlikör und restliche Erdbeeren pürieren.

Den über Nacht abgetropften Joghurt mit dem restlichen Zucker gut verrühren und geschlagene Sahne unterheben.

Eine große Auflaufform mit einer Schicht Löffelbiscuits auslegen. Darauf Erdbeerpüree, Joghurtcreme und Erdbeerscheiben schichten. Mindestens 1x wiederholen.

In den Kühlschrank stellen und einige Zeit durchziehen lassen, bis die Löffelbiscuits weicher werden.

Wer möchte dekoriert das Erdbeer-Tiramisu anschließend noch mit gehackten Pistazien.

Guten Appetit!