



## Veganes Tiramisu

mit selbstgemachtem Biskuit



Zutaten für 6-8 Personen:

### Biskuit

250 g Mehl  
160 g Zucker  
1 Prise Salz

Die trockenen Zutaten für den Teig vermischen, dann das Öl einrühren und zuletzt kurz das Wasser hinzugeben. Nicht zu lange rühren und die glatte Teigmasse in eine flache Auflaufform mit Backpapier geben. Im heißen Ofen bei 180 °C 45 Min backen.

2 TL Backpulver  
80 ml Sonnenblumenöl  
180 ml Mineralwasser  
1 TL Vanillepulver  
(oder Mark einer Vanilleschote)

Nach dem Backen kurz auskühlen lassen, dann den Teig in die Größe von Löffel Biskuits teilen, auf die Schnittflächen drehen und für weitere 10 Min im Ofen knusprig backen.

### Creme

2 Pack (500 g) Mascarpone  
100 g Puderzucker  
4 – 5 EL Kakao-Nuss Likör

In der Zwischenzeit die Creme mit Hilfe eines Schneebesens aufschlagen,  $\frac{2}{3}$  der Masse beiseitestellen. Die erste Schicht Biskuits in eine Form legen, mit Espresso beträufeln und eine dünne Schicht von  $\frac{1}{3}$  der Creme auf den Keksen verteilen. Dann Kakao über der Creme verteilen, wieder Kekse auf der Masse verteilen, mit Espresso beträufeln und erneut eine Cremeschicht darauf streichen. Die übrige Creme in einen Spritzbeutel füllen und Kleckse auf der Masse verteilen. Dann mit Kakao bestreuen und im Kühlschrank eine Std ziehen lassen.

### außerdem

Instant Kaffee für 1 starken Espresso  
ungesüßtes Kakaopulver