



Himbeertiramisu vegan und glutenfrei

Die tiefgekühlten Beeren in einer Schüssel etwas auftauen lassen und mit 50gr Zucker, dem Vanillepulver und der abgeriebenen Zitronenschale zu einer Masse verrühren.

Das Wasser mit dem Fruchtsirup in einem Gefäss mischen.

Den sauren Halbrahm, oder das Skyr in einer anderen Schüssel mit dem Zucker zu einer streichfähigen Masse verrühren.

Nun Boden der Auflaufform mit den Cookies belegen, mit dem Sirup beträufeln und dann mit 1/2 der Beerenmasse bestreichen. Darüber ca. 1/2 der hellen Masse geben und diese ebenfalls verstreichen.

Nun wieder Cookies darüber schichten und diese wiederum mit dem Fruchtsirup beträufeln.

Darüber den Rest der Beerenmasse verteilen und dann den Rest der Halbrahm-Masse darüber verstreichen. Mit dem Kakaopulver bestreuen.

Für einige Stunden kühlstellen.

Hinweis: Es bleibt möglicherweise noch Sirup übrig, diesen dann lieber so trinken, statt darüber giessen, sonst könnte das Tiramisu zu flüssig werden!

Lass es dir gut schmecken.



Du brauchst:

Eine Auflaufform mit ca. 1 Liter Inhalt. Wenn du es transportieren möchtest, ist ein passender Deckel von Vorteil

Zutaten:

300gr Beeren tiefgekühlt oder frisch
50 gr Vollrohrzucker
1/2 Zitrone abgeriebene Schale
2 Msp Bourbon-Vanillepulver
400gr Soyananda (*vegane Alternative zu saurem Halbrahm*)

Oder 400gr Skyr Stile ohne Zucker von Alpro z.B. im Coop erhältlich

50 gr Vollrohrzucker
ca. 1 1/2 Pack Schoko Chips
Cookies von Schär (*vegan und Glutenfrei*)

2 EL Zitronen oder anderen Fruchtsirup

1/2 dl Wasser

1 TL Kakaopulver

