

Beerentiramisu vegan

von Tobias Ulrich

Mengen für 10 Personen

200 g Beeren (gefroren)	
5 cl Zitronensaft	
20 g Zucker	alles zusammen pürieren/vermantschen (oder evtl. kurz einkochen)
300 g Beeren (gefroren)	schneiden
300 g Mascarpone	(oder veganer Skyr)
50 g Zucker	Zucker & Mascarpone cremig mixen
2 dl Rahmersatz mit Hafer	schlagen & mit Mascarpone/zucker vermischen alles abwechslungsweise in Form stapeln
	ca. 4 Stunden (möglichst kühl) ziehen lassen

LPK26 Dessert Sa