

# Beerentiramisu vegan

von Tobias Ulrich

Mengen für 30 Personen

600 g Beeren (gefroren)	
1.5 dl Zitronensaft	
60 g Zucker	alles zusammen pürieren/vermantschen (oder evtl. kurz einkochen)
900 g Beeren (gefroren)	schneiden
900 g Mascarpone	(oder veganer Skyr)
150 g Zucker	Zucker & Mascarpone cremig mixen
6 dl Rahmersatz mit Hafer	schlagen & mit Mascarpone/zucker vermischen alles abwechslungsweise in Form stapeln
	ca. 4 Stunden (möglichst kühl) ziehen lassen

LPK26 Dessert Sa