



Tiramisu



Zutaten

Biskuit

- 6 Eier
- 180 g Zucker
- 180 g glutenfreies Mehl

Espresso und Creme

- 1 doppelter Espresso
- 3 EL Rum (Mango-Rum)
- 200g milchfreie Schlagsahne
- 1 Päckchen Vanillezuche
- 1 TL Johannesbrotkernmehl
- 2 Becher (500 g) vegane Mascarpone
- 3-5 EL Puderzucker
- 1-2 EL Kakao

Guten Appetit!

Zubereitung

Eier und Zucker mit dem Rührgerät schaumig schlagen. Anschließend das Mehl löffelweise unterheben. Den Teig auf ein mit Alufolie oder Backpapier ausgelegtes Blech streichen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten bei 180°C Umluft backen.

Danach den Teig aus dem Backofen holen und erkalten lassen. Eine Auflaufform oder Behälter bereitstellen, in dem das Tiramisu serviert werden soll. Die erste Biskuitschicht aus der Teigplatte zurecht schneiden und in die Form legen.

Ein doppelter Espresso mit Rum vermischen und auf die erste Biskuit-Schicht streichen. Anschließend die Schlagsahne mit Vanillezucker und steif schlagen. Dabei ganz langsam das Johannesbrotkernmehl hinzu geben. Danach die Mascarpone unterrühren und mit Puderzucker abschmecken.

Die Hälfte der Creme auf den ersten Boden streichen. Danach den zweiten Biskuitboden in Form schneiden und auf die Creme legen. Erneut mit dem Espresso-Rum Gemisch bestreichen. Die zweite Hälfte der Creme auf den zweiten Boden geben und glätten. Anschließend das Tiramisu mit Kakao bestreuen. Das Tiramisu am besten über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.