

Viele weitere Rezepte  
gibt's hier: [@dm\\_dmBio](#)



Unser  
Highlightprodukt



# EASY VEGAN TIRAMISU

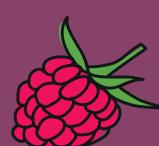
## Zutaten

- 8 dmBio Aprikosen entsteint
- 250 g dmBio Cashewbruch
- 50 g dmBio Mandeln
- 40 g dmBio 75 % Mango Fruchtaufstrich
- 80-85 ml dmBio Agavendicksaft
- 15 ml dmBio Zitronensaft
- 4 g dmBio Bourbon-Vanillezucker
- 250 ml dmBio Mandeldrink Natur
- Beeren nach Belieben
- 2-3 TL dmBio Kakao schwach entölt

## Zubereitung

1. Für den Teigboden die Aprikosen klein schneiden und gemeinsam mit 50 g Cashewbruch, den Mandeln und dem 75 % Mango Fruchtaufstrich in einen starken Mixer geben. Alles gut miteinander pürieren. Anschließend die Masse entnehmen, in ein Dessertglas geben und mit leicht angefeuchteten Fingern an den Boden drücken.
2. Für die vegane Creme 200 g Cashewbruch mit 80 ml Agavendicksaft, dem Zitronensaft, dem Bourbon-Vanillezucker und dem Mandeldrink in einen starken Mixer geben. Alles gut miteinander pürieren.
3. Erdbeeren in kleine Stücke schneiden und mit den anderen Beeren in das Dessertglas geben. Nach Belieben mit etwas mehr Agavendicksaft verfeinern.
4. Vegane Creme in das Dessertglas geben und auf der Beeren-Schicht verteilen. Anschließend das Tiramisu-Dessertglas für ca. 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.
5. Das Tiramisu kurz vor dem Servieren wieder aus dem Kühlschrank entnehmen, mit Kakao bestreuen und je nach Geschmack mit weiteren Beeren genießen.

Guten Appetit!



Haben Sie das Rezept ausprobiert? Posten Sie das Bild auf Instagram unter dem Hashtag #dmBio



Markenqualität einkaufen auf [dm.de/dmBio](#)