



Veganes Tiramisu mit Minzpesto



Zeit gesamt

2h



Zubereitungszeit

40min



Schwierigkeit

Einfach



Zutaten

für 1 Portionen

Weizenmehl, Type 405	225 g
Zucker	170 g
Backpulver	3 TL
Salz	
Öl	14 EL
Wasser mit Kohlensäure	250 ml
Minze, frisch	40 g
Pistazien	20 g
Kaffee	20 g
Zitronen	1 St.
Sojaghurt	500 g
Kakaopulver	2 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, hohes Gefäß, kleine Auflaufform, Backblech mit Backpapier, Pürierstab

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. In einer Schüssel Mehl, 160 g Zucker, Backpulver und Salz vermengen. 5 EL Öl und Mineralwasser zugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Ein Backblech einfetten, mit Mehl bestäuben und den Teig gleichmäßig darauf verteilen. Im Backofen für ca. 30 Min. backen.
2. In der Zwischenzeit Minze waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen. In einem hohen Gefäß Minze, 1 EL Zucker, Pistazien und ca. 8 EL Öl fein pürieren.
3. Biskuit vorsichtig aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Aus dem Kaffeepulver mit 150 ml Wasser einen starken Kaffee kochen. Zitrone heiß abwaschen und ca. 1 TL Schale fein abreiben.
4. In einer Schüssel Sojaghurt, Zucker und Zitronenabrieb verrühren. Biskuit in Streifen schneiden. Eine Auflaufform mit den Biskuitstreifen auslegen und mit Kaffee beträufeln. Abwechselnd Sojacreme und Biskuitstreifen schichten.
5. Tiramisu ca. 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen, am besten über Nacht. Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen und servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	3058 kcal
Kohlenhydrate	383 g
Eiweiß	60 g
Ballaststoffe	15 g
Fette	148 g