



BIO MIT HAND UND HERZ!

## Veganes Tiramisu

Zutaten für ca. 4 Gläser

1 Pck.	Werz 4-Korn Zungen, glutenfrei	0,5 TL	Zitronenabrieb
100 ml	Espresso	1 EL	Werz Reissirup, glutenfrei
3 EL	Amaretto	1 Msp.	Vanillemark
150 g	pflanzlicher Joghurt	1 Prise	Salz
200 g	Cashewkerne		Kakaopulver



glutenfrei



vegan

### Zubereitung

Die Cashewkerne in eine Schale geben und mit kochendem Wasser bedecken. Die Werz 4-Korn Zungen auf einem Teller verteilen und mit dem Espresso übergießen. Nach 5 Minuten das Wasser der Cashewkerne abgießen und die Kerne in einem Mixer fein pürieren. Nach Zugabe von pflanzlichem Joghurt, Vanille, einer Prise Salz, Werz Reissirup und Zitronenabrieb alles nochmal fein mixen.

Nun 4 Gläser vorbereiten. Dafür die Werz 4-Korn Zungen in kleine Stücke brechen. Einen Teil der Kekse auf die Gläserböden verteilen. Nach Geschmack ein paar Tropfen Amaretto darauf gießen. Die Keksstücke mit der Cashew-Joghurt-Masse bedecken und anschließend mit Kakaopulver bepudern. Diese Abfolge nun noch einmal wiederholen. Kurz vor dem Servieren erneut mit Kakaopulver bepudern.

Guten Appetit!



Schaut auch auf Instagram und Facebook nach Inspirationen und Rezeptideen.  
Hast Du Rezeptideen für uns? Sende eine Mail an: [info@werz.bio](mailto:info@werz.bio)



[www.werz.bio](http://www.werz.bio)



DE-ÖKO-007