



 **claro**
FAIR TRADE

Rezept

Bratapfel Tiramisu

Bratapfel Tiramisu

vegan



6 Gläser



ca. 60 Min. Zubereitungszeit
2h + 6h Ruhezeit

ZUTATEN

Für die vegane Mascarpone:

160 g Cashewkerne
400 ml Kokosmilch
200 g Naturtofu
100 g Hafersahne
2-4 EL heller Zucker
1 EL frisch gepresster Zitronensaft

Für den Vanillebiscuit:

250 g helles Dinkelmehl
120 g heller Zucker
1/4 TL Vanillepulver
3 TL Backpulver
60 g Kokosöl, flüssig
250 g kohlenensäurehaltiges Wasser

Für die Bratapfelmasse:

5 mittelgr. Äpfel
1 EL Mascobado
7.5 g Zimtpulver
2 TL Kardamompulver
1/2 TL Vanillepulver
1 Prise Muskatnusspulver
1 Prise Nelkenpulver

4-5 EL Abakali Kaffee
1 EL Kakaopulver

ZUBEREITUNG

1) Cashewkerne 4 Stunden in Wasser einweichen oder mit kochend heißem Wasser übergießen und mindestens 10 Minuten einweichen lassen. Danach gründlich abspülen und mit den restlichen Zutaten für die vegane Mascarpone in einem Standmixer zu einer homogenen Masse mixen. Je nach gewünschter Süße mehr oder weniger Zucker verwenden. Die Mascarpone-Masse für 1-2 Stunden in den Tiefkühler stellen.

2) Für den Vanillebiscuit den Ofen auf 180 Grad Celsius Ober-Unterhitze vorheizen. Eine Backform (ca. 20x30cm) bereitstellen und mit Backpapier auskleiden oder einfetten. Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel vermengen. Dann das Öl und Wasser dazugeben und mit einem Schneebesen zu einem geschmeidigen Teig vermengen. In die Backform gießen und im heißen Ofen 20 Minuten backen. Danach auf einem Gitter auskühlen lassen.

3) Die Äpfel optional schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Die Apfelwürfel in einer Schüssel mit den restlichen Zutaten für die Bratapfelmasse vermengen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech verteilen, im Ofen bei 160 Grad Celsius 30 Minuten backen und danach abkühlen lassen.

4) 250 ml starken Kaffee zubereiten und abkühlen lassen.

5) Für das Schichten des Tiramisu eine Auflaufform von 20x30 cm bereitstellen. Die Mascarpone-Masse aus dem Tiefkühler nehmen und erneut zu einer cremigen homogenen Masse mixen. Den Biscuit in löffelbiscuit-große Stücke schneiden. Die Hälfte der Biscuitstücke in der Hälfte des Kaffees tauchen und dann in der Auflaufform verteilen, sodass der Boden bedeckt ist. Darauf die Hälfte der Bratapfelmasse und dann die Hälfte der Mascarpone verteilen. Den Vorgang mit den 3 Schichten wiederholen und das fertig geschichtete Tiramisu über Nacht oder mind 6 Stunden kühl stellen. Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.

*Produkte aus dem claro Sortiment