



Weihnachtliches Spekulatius-Tiramisu

Zutaten

400 g Spekulatius

400 g pflanzlicher Quark

160 g pflanzliche Margarine

60 g Kokosblütenzucker

130 g vegane Zartbitterschokolade

1 Messerspitze(n) Vanille, gemahlen

2 Teelöffel Lebkuchengewürz

1 Prise(n) Salz

80 ml starker Schwarztee

Etwas Kakaopulver zum Bestreuen

Kochzeit: 6 h 30 min

Gesamtzeit: 6 h 30 min

Portionen: 9

Zubereitung

1.

Schneide die Schokolade klein und schmilz sie überm Wasserbad.

2.

Koche 80 ml Schwarztee, als würdest du eine normale Tasse zubereiten (1 Beutel bzw. 1 Tee-Ei voll, dadurch wird er automatisch stark).

3.

Schlage die Margarine mit dem Kokosblütenzucker schaumig auf, füge die Gewürze hinzu und rühre sie unter.

4.

Rühre den pflanzlichen Quark nach und nach unter, bis eine Creme entsteht.

5.

Füge die Schokolade in einem feinen Strahl hinzu, während du die Creme weiter rührst.

6.

Nimm dir eine rechteckige Form (etwa 20 x 30 cm) und schichte das Tiramisu in 3 Schichten. Wiederhole dazu die folgende Reihenfolge dreimal:

1. Spekulatius

2. mit schwarzem Tee kräftig bepinseln

3. eine Schicht Creme

7.

Stelle das Tiramisu für mindestens 6 Stunden kalt, nimm es 30 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank, schneide es in Quadrate und setze es auf kleine Teller. Wer mag, kann das Tiramisu noch mit Kakaopulver bestreuen.