Vegánske tiramisu

Počet porcií: 2
Čas prípravy: 25 minut
Bez lepku

Postup prípravy

Uvaríme silnú kávu a necháme ju vychladnúť. Pridáme do nej lyžicu-dve rumu podľa chuti. Krém a la mascarpone a jogurt ohriate na izbovú teplotu vymiešame s cukrom, vanilkovým extraktom a kôrou z riadne umytého, ideálne bio pomaranča. Piškóty namočíme do kávy zmiešanej s rumom a navrstvíme do pohára, ďalšia vrstva potom bude krém. Vrstvenie opakujeme, posledná vrstva bude krém, ktorý naaranžujeme podľa chuti a našich schopností. Môže byť aj vyhladený. Vrch posypeme kakaom a štipkou škorice. Podávame vychladené.

Ingrediencie

- **Instantná káva 500 g** - 20 g
- **Elinas jogurt gréckeho typu biely 150 g** - 150 g
- **Pomaranče** - 5 g
- **Cukor múčka** - 6 g
- **Vanilkový cukor** - 6 g
- **Škorica mletá** - 5 g
- **Holandské kakao 100 g** - 12 g
- **Piškóty bezgluténové 120 g** - 100 g
- **RAJO Vegan krém a la mascarpone 250 g** - 250 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO
CELIATICA.SK
VÁŠ ZOZNAM ONLINE