

## Winterlich und vegan - Tiramisu mit Spekulatius und Beeren

VORBEREITEN

30  
Min.

ZUBEREITEN

120  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 3 Portionen

30 g Gewürz-Spekulatius  
100 ml Kaffee  
300 g Sojajoghurt  
100 g Himbeeren  
100 g Blaubeeren  
4 Esslöffel Vanillezucker

### Für die Deko

2 Teelöffel Zimt  
3 Himbeeren  
1 Handvoll Blaubeeren

### Besonderes Zubehör

3 hohe Gläser

- 1 -

Kaffee brühen und abkühlen lassen. Spekulatius darin eintauchen und zerbröseln.

- 2 -

Joghurt mit Vanillezucker vermischen.

- 3 -

Die Hälfte der Spekulatiusmischung auf hohe Gläser verteilen und leicht am Boden andrücken. Eine Schicht Beeren darüber geben und mit Joghurt bedecken. Restliche Spekulatiusmasse verteilen. Ca. 2 Stunden kalt stellen.

- 4 -

Mit Beeren dekorieren und mit Zimt bestreuen.

In deinem Glas weihnachtet es sehr: Spekulatiuskekse werden kurz in Kaffee eingetaucht, dann zerbröseln und zuletzt geschichtet. Dazu gesellen sich frische Beeren und milder Sojajoghurt und fertig ist er, der italienische Klassiker. Nur hier kommt er würzig, winterlich und vegan auf den Tisch!