

Pimp' deinen Zitronenkuchen!

BEEREN-TIRAMISU

ZUTATEN:

- > 1 Biovegan® Zitronenkuchen Backmischung
- > 200 ml Sprudelwasser
- > 75 ml Pflanzenöl
- > 1 kg Erdbeeren
- > 1 Pkg. Vanillezucker
- > 1 Pkg. Biovegan® Dessert Creme Vanille
- > 250 ml Soja Drink (z. B. von Provamel®)
- > 1 Pkg. Sahnesteif
- > 250 ml Soja Cuisine (z. B. von Provamel®)
- > Pistazien und Kakaopulver zum Dekorieren



ZUBEREITUNG:

1. Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Packungsinhalt der Backmischung zusammen mit Mineralwasser und Pflanzenöl in eine Rührschüssel geben. Mit einem Schneebesen verrühren, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Backform einfetten und den Teig ca. 1 cm dick darin ausstreichen. Den Kuchen ca. 20 Min. backen und anschließend auskühlen lassen.
2. In der Zwischenzeit die Erdbeeren in Scheiben schneiden. Die Hälfte der Erdbeeren mit Vanillezucker und einem Schuss Wasser aufkochen und solange köcheln lassen, bis eine Erdbeersauce entstanden ist.
3. Soja Drink vor Gebrauch für 30 Min. in einem Rührbecher in den Tiefkühlschrank stellen. Die Dessertcreme dazugeben und 5 Min. auf höchster Stufe aufschlagen.
4. Soja Cuisine kurz aufschlagen, dann das Sahnesteif einstreuen und weiterschlagen. Anschließend die Cuisine unter die Dessertcreme ziehen.
5. Den Kuchen längs halbieren und die untere Hälfte passgenau in eine eckige Kastenform legen. Mit Erdbeersauce tränken, Erdbeerscheiben darauflegen und mit Creme bedecken. Den Vorgang wiederholen.
6. Die oberste Schicht Creme mit Kakaopulver bestäuben, mit Erdbeeren und Pistazien dekorieren und bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren.

