

Tiramisu in Schokoladenschale mit Mangopüree

8 Portionen

400 gr Schokolade und
40 gr Kokosöl im Wasserband schmelzen. Die Schokolade auf ca. 30° abkühlen lassen. Als Grundfläche für die Schalen 8 Kleckse Schokolade auf ein mit Backpapier ausgelegtes Brettchen geben.
8 Wasserbomben aufblasen. Die Ballons ungefähr zur Hälfte in die Schokolade tauchen. Bis die Ballons gut mit Schokolade überzogen sind. Dann zum Auskühlen für ca. 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.
Wenn die Schokolade ausgekühlt ist die Ballons zum Platzen bringen.

170 gr Zucker,
1 Päckchen Vanillearoma
250 gr Alsan
215 gr Mehl
170 gr Sojadrink und
8 gr Backpulver zu einem glatten Teig verrühren und für ca. 25 Minuten backen.

1 l Sojadrink mit 1 ausgepressten Zitrone aufkochen und stehen lassen. Wenn der Käse ausgeflokt ist durch ein mit Zewa ausgelegtes Sieb geben.

200 gr. Sojadrink mit
½ TL Zimt
200 gr Zucker und
1 Prise Salz im Standmixer verrühren. Nach und nach mit während der Mixer läuft in einem dünnen Strahl einfließen lassen. Den ausgedrückten Frischkäse unter die Creme rühren. Den Kuchen längs halbieren und eine Schicht vorsichtig in die Schokoladenschalen legen. Den mit

Espresso und
Amaretto beträufeln. Die Hälfte der Creme darauf geben und das Ganze wiederholen. Kalt stellen.

1 Dose Mangos pürieren und jeweils einen Kleck auf das Tiramisu geben. Schalen auf einen Teller stellen und den Teller mit restlichem Püree und Obst verzieren.

Guten Appetit!

wünscht Cora Gutzeit

