

# Cashew-Tiramisu

## Zutaten

- ✓ 2-3 EL bioladen\* Cashewmus
- ✓ 1 Becher Mascarpone
- ✓ 100g Sahne
- ✓ etwas Agavendicksaft
- ✓ 3 EL Frucht-Konfitüre
- ✓ frische Früchte der Saison
- ✓ etwas Saft
- ✓ 1/2 Paket Löffelbiskuit
- ✓ Kakaopulver

## So gelingt das Tiramisu

Die Mascarpone mit der Sahne, dem bioladen\* Cashewmus und etwas Agavendicksaft verrühren. Nach Wunsch die Frucht-Konfitüre mit frischen Früchten und Saft verfeinern. Eine kleine Auflaufform mit Löffelbiskuit auslegen. Zuerst die Frucht-Konfitüre und dann die Creme darauf verteilen.

Ca. zwei Stunden kalt stellen. Dann servieren. Vor dem Servieren mit Kakao bestäuben. Fertig!

