



Tiramisu

Zutaten

2 Tortenbodenmischungen Mandel
(z.B. von Lebenslinie Vegetarischer Versandservice)
4 cl milder Cognac
2 gestr. TL Instant-Kaffeepulver
1/2 l Schlagsahne
2 gestr. TL Kakaopulver
Birnenendicksaft
2 Vanilleschoten

Zubereitung

- Die Tortenbodenmischungen nach Vorschrift zusammenrühren
- Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen
- Nach Vorschrift backen, auskühlen lassen
- Den Cognac mit 2 EL Birnenendicksaft und dem Kaffeepulver verrühren
- Damit den Kuchenboden beträufeln
- Die Schlagsahne mit 2 EL Birnenendicksaft und dem Inneren der Vanilleschoten sehr steif schlagen
- Über den Mandelboden streichen
- Mit dem Kakaopulver bestreuen (möglichst durch ein Sieb)

Extra-Tipp:

Es schmeckt sehr gut, wenn in die Sahne abgetropfte Früchte eingearbeitet werden, z.B. Mangostückchen, Himbeeren, Erdbeerstückchen etc.
Wenn eine runde Torte statt Blech gebacken werden soll, von allen Zutaten die Hälfte nehmen und in eine Springform füllen.

Bienenstich

Zutaten

2 Tortenbodenmischungen Mandel
(z.B. von Lebenslinie Vegetarischer Versandservice)
500 g Mascarpone
2 Vanilleschoten
2 Gelatineblätter
Birnenendicksaft
3 EL Sahne
300 g Mandelblättchen
5 EL Honig

Zubereitung

- Die Tortenbodenmischungen nach Vorschrift zusammenrühren
- Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen
- Nach Vorschrift backen, auskühlen lassen
- Den Mascarpone mit 6 EL Birnenendicksaft und dem Inneren der Vanilleschoten verrühren
- Die Gelatineblätter 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in den 3 EL Sahne zum Kochen bringen
- Abkühlen und wenn es zu gelieren beginnt, unter die Mascarponecreme rühren
- Die Creme auf den Tortenboden streichen
- Die Mandelblättchen ohne Fett kurz in der Pfanne anrösten, den Honig dazugeben, aufschäumen lassen
- Die Mandelmasse auf der Creme verteilen

Extra-Tipp:

Wenn eine runde Torte statt Blech gebacken werden soll, von allen Zutaten die Hälfte nehmen und in eine Springform füllen.

