



Kerstdiernee

Nagerecht: Tiramisu trifle

Een tiramisu plantaardig? Het kan! En daar hoef je helemaal niet ingewikkeld voor te doen, bewijst Bonusvegan Judith. Het recept is voor 4 personen, en te bereiden in 30 minuten.

Ingrediënten

- 350 g kikkererwten in pot of blik met vocht (er moet zout in het vocht zitten)
- 70 g kokosbloesemsuiker
- 200 g vegan roomkaas op kamertemperatuur
- 150 g theebiscuits
- 2 el amaretto (of meer naar smaak)
- 19 g cacaonibs
- 100 ml espresso



Scan de QR-code voor Judith's plantaardige productsuggesties!



Instructies

1. Zet de espresso en laat afkoelen.
2. Laat de kikkererwten uitlekken in een zeef, maar vang het vocht op. De kikkererwten zelf gebruik je niet (voor dit gerecht). Klop het vocht in de keukenmachine of met de mixer zo stijf mogelijk. Voeg vervolgens geleidelijk en al kloppend de kokosbloesemsuiker toe. Schep de roomkaas los en mix deze er doorheen.
3. Verkrummel de koekjes in een diep bord in stukjes van 1 cm. Meng de espresso, amaretto en cacaonibs erdoor.
4. Verdeel 1/3 van de room over vier mooie glazen. Doe vervolgens hetzelfde met de helft van het koekjesmengsel. Herhaal en eindig met de rest van de room. Bestrooi met het theezeefje de cacao-poeder over de tiramisu.

Bewaartip

Je kunt dit gerecht een dag van tevoren maken en in de koelkast bewaren.



BONUSVEGAN