

# Cashew-Tiramisu

[vc\_row][vc\_column width="1/1"][vc\_row\_inner][vc\_column\_inner width="1/4"][vc\_single\_image image="5484" img\_link\_target="\_self" img\_size="348x416" border\_color="grey"][/vc\_column\_inner][vc\_column\_inner width="3/4"][vc\_column\_text]

## Cashew-Tiramisu

Einfach und blitzschnell zubereitet

[/vc\_column\_text][vc\_column\_inner][vc\_row\_inner][vc\_row\_inner][vc\_column\_in  
ner width="1/3"][vc\_column\_text]

## Zutaten

[/vc\_column\_text][vc\_separator][vc\_column\_text]2-3 EL bioladen\*Cashewmus  
1 Becher Mascarpone  
100 g Sahne  
etwas Agavendicksaft  
3 EL Frucht-Konfitüre  
frische Früchte der Saison  
etwas Saft  
1/2 Paket Löffelbiskuit  
Kakaopulver[/vc\_column\_text][vc\_column\_inner][vc\_column\_inner  
width="2/3"][vc\_column\_text]

## Zubereitung

[/vc\_column\_text][vc\_separator][vc\_column\_text]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![vc\_column\_text][vc\_column\_inner][vc\_row\_inner][vc\_column\_text]Bild  
+ Rezept: [bioladen](#)  
[/vc\_column\_text][vc\_column][vc\_row]