

Vegamisù – Ricetta del Tiramisù Vegano Pronto in Pochi Minuti



Oggi mi sono svegliata con una fortissima voglia di *Tiramisù*, un dolce particolarmente gustoso e perfetto in ogni occasione. Infatti, è una di quelle ricette che contribuiscono a rendere indimenticabile un pranzo o una cena, o semplicemente a regalare quel pizzico di dolcezza in più alle nostre giornate, con estrema semplicità e naturalezza. Realizzato con ingredienti genuini e passaggi molto semplici, è pronto ad essere gustato in pochissimo tempo o ad essere conservato in frigo per un'occasione particolare.

Quando ero una ragazzina, amavo preparare il *Tiramisù* con mia nonna ed era il dolce dedicato alle giornate speciali. Per

questo, con gli anni ho cercato di realizzare e perfezionare continuamente una ricetta alternativa e totalmente vegan, che si potesse avvicinare il più possibile al sapore dell'originale: il Vegamisù, preparato con un'incredibile crema al latte di cocco, biscotti inzuppati nel caffè e una spolverata di cacao.

Esiste sempre un'opzione vegan ed è sempre la scelta migliore!



Iscriviti al Gruppo Facebook
Natureat Ricette Vegane







Vegamisu



Print
Prep time
20 mins
Total time
20 mins

Serves: 2

Ingredienti

- 2 lattine di Latte di Cocco*
- 3 cucchiaini di Sciroppo di Acero
- 1 cucchiaino di Estratto di Vaniglia
- 20 g di Cacao amaro in polvere
- 200 ml circa di Caffè liquido
- Biscotti vegan q.b.

Procedimento

1. Conserva le lattine di Latte di cocco per almeno un giorno in frigo, in modo tale che siano abbastanza fredde. Poco prima di iniziare la preparazione della crema, fai raffreddare in freezer una ciotola di acciaio (per circa 15 minuti). Nella ciotola raffreddata, poni il latte di cocco, scartando l'acqua e utilizzando solo la parte solida.
2. Con una frusta elettrica, sbatti il latte di cocco, fino ad ottenere una crema omogenea e morbida. (Attenzione: non sbatterla troppo, altrimenti tenderà a smontarsi).
3. Aggiungi lo sciroppo, l'estratto di vaniglia e mescola.
4. Conserva la crema in frigo, fino all'utilizzo.
5. Intanto, versa il caffè in una ciotola e inizia ad inzuppare i biscotti che fungeranno da base per il Vegamisù, quindi dividendoli in pezzi se necessario. (Attenzione: non immergere troppo i biscotti nel caffè, altrimenti si ammorbidiranno troppo).
6. Posiziona i biscotti sulla base dei bicchieri che utilizzerai come contenitore per il dessert.
7. Aggiungi dei pezzi di biscotti in verticale, seguendo il contorno interno dei bicchieri e lasciando uno spazio vuoto al centro per la crema.
8. Aggiungi la crema nei bicchieri, ricoprendo i biscotti.
9. Rendi omogenea la superficie e cospargila con una spolverata di cacao. Servi.

Notes

*Utilizza Latte di Cocco in lattina con una percentuale di grassi superiore al 15% (15 g di grassi su 100 g di prodotto), un'informazione che trovi nella tabella nutrizionale presente sulla confezione del prodotto. In caso contrario, non otterrai il risultato desiderato.

Conserva in frigo per un paio di ore, per rendere il dolce perfettamente compatto.

Aggiungi delle scaglie di cioccolato fondente sulla superficie, per renderlo ancora più gustoso.





Biscotti vegani



Latte di Cocco
400 ml