



TIRAMISU

Tiramisu ta un dessert Italiano cu tipicamente ta wordo traha cu buscuchi (savoiard), espresso, mascarpone y cocoa. E ta un di e dessertnan Italiano di mas jong, door cu ela wordo populariza den anjanan ochenta. E version vegano aki, tin tur e componentenan cu un Tiramisu tradicional tin - un dushi relleno, holo cu espresso etc... Purbe y mi ta sigur cu bo lo guste! :)



E receta aki ta suficiente pa 9 mini jars - ami ta usa [Ball Mason 4oz Quilted Jelly Jars](#)



Ingrediente

Bo lo mester 1 cupcake pa cada mini jar - purba mi [receta pa cupcakes vegano!](#)

Cocoa Powder - usa [Droste](#)

Relleno:

1.5 Kopi di Cashew
4 oz. Firm SILKEN Tofu
8 cuchara di Azeta di Coco
6 cuchara di Crema di Coco*
4 cuchara di Maple Syrup
1 cuchara di juice di Lamoenchi
1 telep di Vanilla
Salo

Siroop di Espresso:

1 Kopi di Espresso*
1/2 Kopi Sucu
1/4 Kopi Awa
1/3 Kopi Rum

*** Cumpra un marca di Lechi di Coco cu ta contene por lo menos 13 gram di vet. Laga e bleki fria den frigidaire pa henter un anochi. Door di e friamento, e vet y e awa den e bleki ta separa for di otro y e vet ta subi bin ariba. Ora di habri e bleki por mira esaki y por saca e 'crema di coco' facilmente cu un cuchara. E likido cu ta resta den e bleki ta awa di coco y por usa esaki pa traha smoothies.**

***Ami ta usa un [French Press](#) pa traha espresso. Si bo no tin un French Press na cas y bo ta desea di cumpra uno - bishita [Home Fun Super](#) situa na Savaneta. Ora mi tabata na Home Fun Super siman pasa, mi a wak cu nan ta bende varios French Press.**



Ban cuminsa!

- **E prome ingrediente cu mester wordo traha, ta e siroop di Espresso: Añadi e espresso, e sucu y e awa den un weja chikito y laga esaki herbe te ora cu e sucu dirti. Laga e mix fria full y despues ta añadi e rum. E siroop por wordo warda den frigidaire pa 3 siman.**
***Variacion:** pa un siroop cu ta smaak mas zoet y uno cu un consistencia mas diki, herbe e sucu y e awa den un weja chikito pa 3-5 minuut. Laga e mix fria full prome cu añadi e espresso y e rum. E siroop por wordo warda den frigidaire pa 3 siman.
- **Pa e relleno, añadi tur e ingredientenan den un food processor hunto cu un pinch di salo y processa esaki te cu no tin niun clompi mas.**
- **Ora pa traha e Tiramisu den e mini jars!**
Prome cu sigi, corta cada cupcake den dos pida y hinka e siroop di espresso den un comchi.
- **Awor bo ta bai cuminsa cu e parti di mas abou den e mini jar, locual ta un pida di cupcake cu siroop.**
Prome cu pone un pida di cupcake den e mini jar - pone cada pida di cupcake (un pa un) den e siroop y laga e cupcake 'soak up' e siroop. Esaki ta pa maximo di 2-3 seconde. Mas largo bo laga e cupcake den e siroop, mas suave y dificil e ta bira pa pone den e mini jar.
- **Despues cu cada mini jar tin un laag di bolo (cupcake), añadi un laag di e relleno den cada mini jar y despues sigi cu un otro pida di bolo. Corda soak e bolo den e siroop prome.**
- **Awor ta bin e ultimo laag di e relleno. Usa un spatula of cuchiu pa 'level' e relleno.**
- **Pa e toke final, sprinkel cocoa riba cada un Tiramisu usando un sefta chikito. Laga e Tiramisu set (fria) den frigidaire pa minimo di 1 hora prome cu sirbi esaki.**

