

# Tiramisù light

Per questa variante del tiramisù, non si utilizzeranno né uova né mascarpone, è preparato con una crema fatta con latte di riso e panna vegetale. Vi sembrerà strano ma è ugualmente buona. Questo dolce è facile da fare e vi garantirà un dessert che stupirà tutti i vostri ospiti a cena. Pronti a gustare la dolcezza della crema, l'aroma dei biscotti imbevuti nel caffè e l'intensità del cacao amaro? Una variante naturale, davvero golosa!

Persone: 4      Preparazione: 20 min      Cottura: 15 min

## Ingredienti:

- 30 biscotti tipo Savoardi (Vicenzovo senza glutine e lattosio)
- 4 tazzine di caffè
- cacao amaro in polvere q.b.
- 250 g di latte di riso
- 120 g di panna vegetale
- 1 bustina di vanillina
- amido di riso q.b.
- 20 g di zucchero

## Strumenti:

- Fruste elettriche
- Ciotola grande

## Procedimento

Cominciamo a preparare la crema per il tiramisù: versate in una pentola il latte di riso, aggiungete la bustina di vanillina e lo zucchero, poi cominciate a mescolare mentre il tutto si scalda a fiamma bassa. Aggiungete un cucchiaino di amido di riso setacciato per far addensare e lasciate sul fuoco finché il composto non comincerà a bollire. Una volta pronta, versatela in una ciotola e lasciatela raffreddare in frigorifero per almeno 15 minuti.

Trascorso il tempo necessario al raffreddamento, montate la panna vegetale e aggiungetela alla crema mescolando per bene ma delicatamente. A questo punto, scegliete se realizzare dei piccoli tiramisù monoporzione, oppure se servire il dolce vegano in una teglia o in una pirofila. Bagnate i biscotti nel caffè e disponeteli alla base della pirofila o delle coppette. Coprite i biscotti inzuppati con la crema e realizzate due o tre strati continuando ad aggiungere man mano i savoardi. Dopo aver aggiunto l'ultimo strato di crema, spolverate con del cacao e, se lo desiderate, completate con delle scagliette di cioccolato fondente. Lasciate riposare in frigo per almeno due ore prima di servire. Buon appetito! ! Conservate in frigo per un massimo di 3 giorni.