



Gesamtzeit: 4 h 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 2 Personen

Tiramisu Chia Pudding

Tiramisu Chia Pudding

3 Esslöffel Rinatura Chiasamen Bio

200 ml (pflanzliche Milch)

50 ml Espresso (abgekühlt)

2 Esslöffel Rinatura Ahorn Sirup Bio

1 Teelöffel Vanilleextrakt

100 g (pflanzlicher) Joghurt

1 Teelöffel Kakaopulver (zum Bestäuben)

Tiramisu Chia Pudding

1. Milch, abgekühlten Espresso, Ahornsirup und Vanilleextrakt in einer Schüssel verrühren. Chiasamen einrühren. Ca. 10 min. stehen lassen, dann nochmals gut umrühren.

Die Mischung abgedeckt mind. 4 Stunden oder über Nacht quellen lassen, bis eine puddingartige Konsistenz entsteht.

Den Chia-Espresso-Pudding auf zwei Gläser verteilen. Darauf jeweils eine Schicht Joghurt geben. Vor dem

Servieren mit Kakaopulver bestäuben.