



TIRAMISU OVERNIGHT OATS

Exklusives Rezept mit Sirocco Bio-Espresso

Rezept für 2-3 Portionen

ZUTATEN:

- 180 g Körnige Haferflocken
- 30 g Chiasamen
- 300 ml Mandelmilch
- 20 ml Ahornsirup
- 2 Espressi mit Sirocco Kapseln
- 200 g Nature oder Vanille Joghurt
- 2 TL Kakao
- 30 g Sultaninen
- 1 Banane

ZUBEREITUNG:

Haferflocken und Chiasamen in einen Behälter geben, Mandelmilch und Ahornsirup begeben und gut verrühren. Zwei Espressi hinzugeben, verrühren und etwa fünf Minuten ziehen lassen. 100 g Jogurt und 1 TL Kakao unterrühren, Sultaninen und eine Hälfte Banane in klein geschnittenen Stücken dazugeben und mischen.

Masse in Gläser abfüllen. Eine dünne Schicht des übrigen Joghurts darüber geben und die andere Hälfte der Banane in dünnen Scheiben verteilt darüberlegen. Den restlichen Kakao drüberstreuen.

Min. 3 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen und kalt zum Frühstück geniessen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Min.

Viel Spass beim Geniessen!

