

Rezept

## Erdbeer-Tiramisu



© Thorsten Suedfels

### Info



30 Min.  
Gesamtzeit



leicht



270 kcal  
Kilokalorien

7 g  
Eiweiß

16 g  
Fett

24 g  
Kohlenhydrate

### Zutaten für - 6 + Portionen

500 g **Erdbeeren**

200 g **Sahne**

1 Messerspitze **Zitronenabrieb**

500 g **Vanillejoghurt**

125 g **Löffelbiskuits** Vollkorn

2,5 El **Kakaopulver** ungesüßt

### Zubereitung

1. Erdbeeren waschen, putzen und klein schneiden. Die Hälfte der Erdbeeren pürieren und mit den Erdbeerstückchen vermischen.
2. Sahne steif schlagen. Mit der Zitronenschale unter den Vanillejoghurt heben.
3. Löffelbiskuits in eine flache Auflaufform legen. Erdbeeren darauf verteilen. Mit Joghurtcreme bestreichen.
4. Kakaopulver durch ein kleines Sieb streichen und das Tiramisu damit bestäuben. Vor dem Servieren 3-4 Stunden durchziehen lassen.