

Rezept

Erdbeer-Tiramisu



© Thorsten Suedfels

Info

⌚ 30 Min.	🕒 leicht	⌚ 270 kcal	7 g	16 g	24 g
Gesamtzeit		Kilokalorien	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate

Zutaten

für - 6 + Portionen

500 g **Erdbeeren**

500 g **Vanillejoghurt**

200 g **Sahne**

125 g **Löffelbiskuits** Vollkorn

1 Messerspitze **Zitronenabrieb**

2,5 Ei **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.