

Limonen-Joghurt-Tiramisu

Für zwei Personen

Für die Limonen Creme:

250 g Joghurt 1,5 %	2 Limetten	1 Vanilleschote
100 g Schlagsahne	1 Beutel Gelatine	2 $\frac{1}{2}$ EL Zucker
50 ml Orangenlikör	125 ml Espresso	1 kleiner Biscuitboden

Für die Garnitur:

1 Micadostäbchen

Die Limetten halbieren und den Saft auspressen. Die Schale einer Hälfte abreiben. Die Vanilleschote der Länge nach anschneiden und das Mark herauskratzen. Mit einem runden Plätzchenausstecher aus dem Biskuitboden Scheiben ausstechen. Den Joghurt mit Zucker, Vanillemark, Limonensaft und der Zeste abschmecken. Die Gelatine in die Creme rühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Creme heben.

In Dessertgläser eine Schicht Limonencreme füllen, darauf eine Scheibe Biscuit legen und mit Orangenlikör und Espresso beträufeln. Anschließend wieder eine Schicht Creme geben, darauf Biscuit legen und wieder mit Orangenlikör und Espresso beträufeln. Mit einer Creme Schicht abschließen, mit dem Micadostäbchen garnieren und servieren.

Hannelore Scherzer am 04. Juni 2015