Marillen - Joghurt Tiramisu

Dauer: Mittel Kategorie: Nachspeisen Vegetarisch Saison: Sommer



Zutaten

400 G	Bio Topfen
400 G	Bio Naturjoghurt
6 EL	Staubzucker
	Saft einer Zitrone
500 G	Marillenröster
500 ML	kalter Kaffee
1 PKG	Biskotten
100 G	geröstete Haselnüsse
ETWAS	Zimt

Zubereitung

1. Den Topfen in eine Schüssel geben und mit dem Zitronensaft fest aufrühren, bis eine feine Creme entsteht.
2. Löffelweise das Joghurt und den Staubzucker dazu geben.
3. Für süßere Naschkatzen einfach die Zuckermenge nach belieben erhöhen.
4. Eine mittelgroße Form vorbereiten.
5. Die Biskotten im kalten Kaffee eintauchen und als erste Schicht in die Form geben.
6. Darüber eine Schicht Topfencreme.
7. Als nächstes den ausgekühlten Marillenröster auf der weißen Creme verteilen.
8. Jetzt die Schritte wiederholen bis alles aufgebraucht ist.
9. Als Abschluss die gerösteten Haselnüsse auf der weißen Creme verteilen und mit Zimt bestreuen.
10. Für 4 Stunden einkühlen und dann an einem heißen Sommertag genießen.

SEMINAR BÄUERINNEN