

## Blaubeer-Zitronen-Tiramisu

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

4  
Std.

NIVEAU



### Zutaten für 8 Portionen

1 Zitrone (Saft und Abrieb)  
375 g Blaubeeren  
150 g Zucker  
4 Esslöffel Wasser  
400 g Griechischer Joghurt  
1 Packung Löffelbiskuit  
Minze (zum Garnieren)

### Zubehör

Auflaufform (rechteckig)

Tiramisu geht eigentlich immer, oder? Vor allem in dieser extrafrischen Sommer-Variante mit süßen Blaubeeren und cremigem, kühlem Joghurt. Probier es gleich aus!

- 1 -

150 g Blaubeeren mit 50 g Zucker und 1 EL Wasser in einer Pfanne erhitzen und ca. 5 Minuten bei mittlerer Stufe köcheln lassen. Zwischendurch umrühren. In eine Schüssel füllen und weitere 150 g Blaubeeren untermengen.

- 2 -

Für den Zitronensirup 50 g Zucker und 3 EL Wasser verrühren und in der Mikrowelle oder auf dem Herd kurz erhitzen. Anschließend 3 EL Zitronensaft und 1 TL Zitronenabrieb untermischen.

- 3 -

In einer Schüssel Joghurt mit restlichem Zucker, 1 EL Zitronensaft und ½ TL Zitronenabrieb verrühren.

- 4 -

In einer rechteckigen Auflaufform oder Schüssel eine Schicht Löffelbiskuit auslegen. Mit Zitronensirup bestreichen. Blaubeer-Mischung gleichmäßig darüber verteilen, mit einer zweiten Schicht Löffelbiskuit belegen und restlichen Zitronensirup darüber verteilen. Joghurt gleichmäßig als Topping verstreichen.

- 5 -

Tiramisu abdecken und für mindestens vier Stunden im Kühlschrank auskühlen lassen. Auf Tellern anrichten und mit den restlichen Blaubeeren und Minze garnieren.