



Rezept-Idee
© J. WECK GmbH u. Co. KG



TIPP

Weitere weihnachtliche
Rezepte finden Sie in
unserem Ratgeber
Spezial AdventsZauber.



Weihnachts-Tiramisu



Für Abwechslung
sorgen Spekulatius oder
Stollenreste statt der
Löffelbiskuits. Als Tränke
eignet sich spritziger
Limoncello



Zitronen-Joghurt-Tiramisu

Rezept für 10 WECK-Tulpengläser à 220 ml

ZUTATEN FÜR DIE ZITRONENSOSSE:

150 ml Zitronensaft, 50 ml Maracujasaft,
100 g Zucker, 1 Eigelb,
50 ml Wasser, 1 EL Speisestärke

ZUTATEN FÜR DIE CREME:

150 g Zucker, Abrieb von 2 Bio-Zitronen,
Mark von 1 Vanilleschote, 200 g Sahne,
1 Pck. Sahnesteif, 600 g Joghurt griechischer Art,
2 EL der Zitronensoße

AUSSERDEM:

2 Packungen Löffelbiskuits (200 g)

Für die Soße Zitronen- und Maracujasaft mit dem
Zucker in einem Topf erhitzen. Eigelb, Wasser und Stärke
verrühren, dann unter Rühren in den Topf geben.
Hitze reduzieren und umrühren, bis die Soße andickt.
Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Für die Creme Zucker, Zitronenabrieb und Vanillemark
vermengen, Sahne und Sahnesteif zufügen und steif
schlagen. Unter Rühren den Joghurt portionsweise
zugeben. Zum Schluss die zwei Esslöffel der fertigen
Zitronensoße einrühren.

Je einen Löffelbiskuit pro Glas zerbröseln und hin-
einschichten, mit etwa einem Esslöffel der Soße
bedecken und dann drei Esslöffel der Creme darauf
geben. Nun wieder eine Schicht Löffelbiskuit und den
Rest Creme darauf verteilen. Mit einigen Bröseln
Löffelbiskuit und der übrigen Sauce garnieren und
etwa 1 Stunde kalt stellen.