

Erdbeer-Joghurt-Tiramisu



24 cm Springform oder 4-6 Dessertgläser

Mark einer Vailleschote

150 g Zucker

400 g Elinas Joghurt nach griechischer Art

200 ml Sahne

Abrieb einer Zitrone

200 ml Maracujasaft

150 g Löffelbiskuit

600 g Erdbeeren

1 TL Speisestärke

50 g Schokoraspel

Löffelbiskuit kann selbst gebacken werden (Rezept im Knusperstübchen). Sahne mit 100 g Zucker, Zitronenabrieb und Vanillemark vermengen und steif schlagen.

Joghurt unterheben und die Masse kalt stellen.

Derweil Erdbeersauce vorbereiten. 200 g Erdbeeren, 50 g Zucker und 100 ml Saft zum Kochen bringen. Masse pürieren, durch ein Sieb geben und nochmals aufkochen. Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und in die Erdbeermasse rühren. Zum Kochen bringen bis die Masse eindickt.

Etwas abkühlen lassen. Masse entweder in Gläser oder eine Auflaufform schichten. Zunächst die Hälfte des Löffelbiskuit in die Form/Gläser geben. Mit der Hälfte des übrigen Saftes beträufeln.

Etwas Sauce auf dem Löffelbiskuit verteilen. 1/4 der Joghurtmasse auf dem Löffelbiskuit verteilen.

Erdbeeren in Scheiben schneiden und die Hälfte auf den Joghurt geben, mit etwas mehr Joghurtmasse bedecken.

Restliche Löffelbiskuit auf die Masse geben, erneut mit Saft beträufeln, Sauce und Erdbeeren verteilen und mit der restlichen Joghurtmasse bedecken.

Mit Schokoraspel, Erdbeeren und Sauce dekorieren. Bis zum Servieren kalt stellen.