



Limetten-Tiramisu

100 g Masse pro Dessert
2 Löffelbiskuit

100 g weiße Schokolade
700 g Joghurt 10%
40 g Puderzucker
Abrieb und Saft von 4 Limetten
16 Löffelbiskuit
1 Zweig Minze
Blaubeeren
Etwas Kristallzucker

1. Die Schokolade schmelzen und mit Joghurt, Puderzucker und Limettenabrieb mischen.
2. Löffelbiskuit in Limettensaft tauchen und unten in die Gläser füllen. Mit der Joghurtmasse bedecken, dann wieder Löffelbiskuit in Limettensaft tauchen und auf den Joghurt setzen. Mit der Joghurtmasse abschließen.
3. Die Minze in feine Streifen schneiden. Die Blaubeeren waschen und im Kristallzucker wälzen. Dann auf das Limettentiramisu geben und mit der Minze bestreuen.