



LIMONCELLO-TIRAMISU

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

ZUTATEN

1500 g Naturjoghurt
2 Bio-Zitronen
Ca. 300 g Löffelbiskuit
50 ml Limoncello
6 EL brauner Zucker

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

ZUBEREITUNG

Den Joghurt in einer Schüssel mit der abgeriebenen Schale von zwei Bio-Zitronen verrühren. Ca. 3 EL braunen Zucker und einen ordentlichen Spritzer Zitronensaft hinzugeben. Rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Eine Auflaufform mit Löffelbiskuit auslegen, diese mit Limoncello beträufeln. Darauf dann eine Schicht Zitronenjoghurt streichen. Jetzt ein dünne Schicht braunen Zucker darüber streuen. Anschließend wieder Löffelbiskuit mit Limoncello. Mit Joghurtcreme aufhören und nochmals mit braunem Zucker bestreuen. Das Ganze noch ein paar Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Juttas
Kochbar

GUTEN APPETIT!

