Beeren-Tiramisu mit Joghurt aus dem Thermomix

15 Min. + Wartezeit

leicht

6 Portionen

fruchtig, erfrischend, der Klassiker einmal anders

Ein herrliches Rezept für den Sommer, über das sich Gäste sicher auch freuen.

Das Rezept stammt aus unserer Rezeptsammlung Preiswerte Woche im Juli. Dort findet ihr viele weitere Rezept-Ideen und Tipps für cleveres mixen und sparen - maximal 2,50 € pro Portion!

Zutaten-Einkaufsliste

☐	**250 g**	Beerenmischung (TK auch möglich)
☐	**25 g**	Honig
☐	**250 g**	Ricotta
☐	**250 g**	griechischer Joghurt (5% Fett)
☐	**1 TL**	Vanilleextrakt
☐	**150 g**	Löffelbiskuits (ca. 15 Stück)
☐	**1**	Orange (Saft davon)
☐	**3 TL**	gehackte Pistazien

Zubereitung

1. 100 g Beeren (TK vorher auftauen!) in den Mixtopf geben, 5 g Honig zugeben und 5 Sek./Stufe 5 pürieren. Umfüllen und evtl. durch ein feines Sieb streichen, um die Kerne zu entfernen. Übrige Beeren untermischen.
2. Mixtopf spülen. Ricotta, Joghurt, 20 g Honig und Vanilleextrakt in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 4 verrühren.
3. Etwa die Hälfte der Löffelbiskuits dicht an dicht in eine rechteckige Form (ca. 15 x 22 cm) legen, dabei eventuell durchbrechen, um die Länge anzupassen. Mit der Hälfte des Orangensaftes beträufeln. Einen Teil der Beerensauce darauf verteilen, Hälfte der Creme darauf verstreichen.
4. Übrige Löffelbiskuits einschichten und mit restlichem Orangensaft beträufeln. Übrige Beerensauce, bis auf ca. 2 EL zum Verzieren, darauf verteilen und die übrige Creme wellig darauf verteilen. Tiramisu mindestens 30 Min. kalt stellen. Zurückbehaltene Beerensauce auf das Tiramisu klecksen und mit einem Löffel leicht marmorieren. Mit Pistazien bestreuen und servieren.

Nährwertangaben

Pro Portion: ca. 250 kcal – 11 g E – 8 g F – 24 g KH