

# Zitronen-Tiramisu im Glas

Das Rezept für das cremige Zitronen-Tiramisu im Glas ist rasch zubereitet und gelingt mit wenigen Zutaten.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 20 min



## Zutaten

300 g	<a href="#">Naturjoghurt</a>
50 g	Staubzucker
0.5 TL	Vanilleextrakt (o. 1 Pckg. Vanillezucker)
1 TL	Zitronenschalen-Abrieb (Schale unbehandelt)
2 EL	Zitronensaft (frisch gepresst)
200 g	<a href="#">Schlagobers</a>
150 g	Lemon Curd
200 g	Amarettini

## Zubereitung

1. Für das **Zitronen-Tiramisu im Glas** den Magerjoghurt mit Staubzucker, Vanilleextrakt, Zitronenabrieb und frisch gepressten Zitronensaft cremig rühren. Das Schlagobers steif schlagen und unter die Creme heben. Die Amarettini zerkleinern.
2. Nun das Dessert in Dessert-Gläser oder Einmachgläser (200 ml) schichten. Zuerst die zerkleinerten Kekse, dann die Joghurt-Creme und dann eine dünne Schicht Lemon Curd in die Gläser geben. Wie man Lemon Curd selbst zubereitet, findest du [hier](#). Vorgang wiederholen und mit der Joghurt-Creme abschließen. Für die Dekoration einige Tupfen Lemon Curd und Amarettini platzieren.

## Tipp