

## Espresso – Joghurt – Beeren

### Zutaten für 4 – 5 Personen:

175 ml Espresso  
4 EL Amaretto – Likör  
300 g Sahnejoghurt mit Blaubeeren  
250 g Frischkäse  
50 g Zucker  
150 g Himbeeren  
150 g Brombeeren  
150 g Blaubeeren  
10 Löffelbiskuits



### Zubereitung:

- Frischkäse, Joghurt und Zucker verrühren.
- Von den Beeren einige zum Garnieren beiseitelegen.
- Himbeeren und Brombeeren in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken.
- Blaubeeren untermengen.
- Löffelbiskuits halbieren bzw. vierteln.
- Espresso und Amaretto in einer Schüssel vermischen.
- Biskuits kurz in die Mischung geben.
- Dann die Biskuits auf Dessertschälchen verteilen.
- Halbe Menge Joghurtcreme auf die Schälchen verteilen.
- Beerenmischung auf die Creme geben.
- Restliche Joghurtcreme darauf verteilen.
- Mit den zurückgelegten Beeren garnieren.
- Vor dem Servieren noch einmal kurz kühl stellen.