

## Erdbeer-Pannacotta

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten + Kühlzeit

Niveau: einfach

### Zutaten für 4 Personen:

120 g Löffelbiskuit

700 g Erdbeeren

50 ml Erdbeerlimes

600 g Weihenstephan Mascarpone Joghurt auf Erdbeere (4 Becher)

2 TL Kakaopulver

### Zubereitung

Löffelbiskuit in einem Multizerkleinerer fein mahlen bzw. in einem Gefrierbeutel zu kleinen Krümeln zerdrücken.

Die Hälfte der Erdbeeren in Scheiben schneiden, die andere Hälfte zusammen mit dem Erdbeerlimes pürieren.

Nun wird alles geschichtet - zunächst die Hälfte der Löffelbiskuits auf 4 Gläser verteilen. Darauf die geschnittenen Erdbeeren platzieren. Nun je einen Becher Mascarpone Joghurt in jedes Glas füllen und alles mit dem Erdbeerpüree abschließen. Mit Backkakao bestreuen und einer Deko-Erdbeere servieren.