



## Γρήγορο τираμισού με γιαούρτι

**Μερίδες: 4**

### **Υλικά:**

- 200 γρ. στραγγιστό γιαούρτι (2% ή πλήρες)
- 200 γρ. τυρί κρέμα ή μασκαρπόνε, σε θερμ. δωματίου (μαλακό)
- 40 γρ. σιρόπι αγαύης ή maple ή 30 γρ. ρευστό μέλι ανθέων
- 1 κ.γλ. εκχύλισμα βανίλιας
- 200 ml δυνατό καφέ (φίλτρου ή espresso), σε θερμ. δωματίου
- 2 κ.σ. λικέρ καφέ (προαιρετικά)
- 80-100 γρ. μπισκότα σαβαγιάρ
- κακάο, για το σερβίρισμα

### **ΕΚΤΕΛΕΣΗ:**

Σε μπολ χτυπάμε με σύρμα το γιαούρτι και το τυρί κρέμα μέχρι να ομογενοποιηθούν σε αφράτη κρέμα.

Προσθέτουμε το σιρόπι της επιλογής μας και το εκχύλισμα βανίλιας και ανακατεύουμε να ενσωματωθούν.

Σε άλλο μπολ ανακατεύουμε τον καφέ με το λικέρ. Κόβουμε σε κομμάτια τα σαβαγιάρ (για να χωράνε στο ποτήρι ή το μπολ), τα βουτάμε ένα-ένα γρήγορα στο μείγμα και μοιράζουμε τα μισά στη βάση ποτηριών ή μπολ.

Μοιράζουμε από πάνω τη μισή ποσότητα κρέμας, συνεχίζουμε με τα υπόλοιπα σαβαγιάρ (αφού τα βουτήξουμε) και καλύπτουμε με την υπόλοιπη κρέμα. Φυλάμε στο ψυγείο μέχρι το σερβίρισμα και πασπαλίζουμε με λίγο κακάο.