**Perziktiramisu**

**Recept voor 4 personen
Tijd: 20 min.**

**Benodigdheden:**

* 500 gr Griekse yoghurt
* 400 gr Monchou
* 5 el poedersuiker
* 1 blik perziken (of 500 gr ander fruit)
* 150 gr lange vingers

**Bereidingswijze:**Voor de tiramisu heb je een kleine ovenschaal nodig.

* Meng de **yoghurt, Monchou** en de **poedersuiker** in een kom. Klop dit met een elektrische klopper door elkaar. Zorg dat er geen klontjes meer inzitten.
* Pureer **de helft van de perziken** met een staafmixer of een vork. Voeg eventueel een klein scheutje water toe als het pureren niet lukt.
* Meng de gepureerde perziken door de yoghurt en Monchou met een lepel.
* Bedek de **bodem** van een kleine ovenschaal met **lange vingers**.
* Verdeel hier ongeveer de **helft van het perzik-yoghurt mengsel** overheen.
* Verdeel er een **laag lange vingers** over en daarna de **rest van de yoghurt**.
* Maak af met **perziken bovenop** en een snufje poedersuiker.