



# Walnuss-Himbeer-Schichtdessert



## Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 350 kcal / 1470 kJ  
Eiweiß: 12 g Fett: 17 g  
Kohlenhydrate: 35 g

## Zubereitung:

1. Kaffeepulver in 150 ml kochendem Wasser auflösen. Löffelbiskuits halbieren und mit dem Kaffee übergießen, anschließend in vier Gläser füllen.
2. Walnüsse hacken. Himbeeren verlesen. Erst  $\frac{3}{4}$  der Walnüsse, dann die Beeren über die Löffelbiskuits verteilen. Pudding, Joghurt und Honig glattrühren und auf die Gläser verteilen. Mit restlichen Walnüssen und Kakopulver bestreut servieren.

## Zutaten für 4 Portionen :

2 TL Instant Kaffeepulver  
12 Löffelbiskuits  
50 g kalifornische Walnuskerne  
200 g Himbeeren  
200 g Sahne Pudding Vanille (Becher)  
400 g griechischer Joghurt (2% Fett)  
1 TL flüssiger Honig  
1 TL Kakaopulver