

Walnuss-Clementinen-Tiramisu

Für 8 Gläser

Zutaten:

Für die karamelierten Clementinen:

- 6 Clementinen
- 25g Walnüsse
- 100 g Zucker

Für das Tiramisu:

- 100g Walnüsse
- 1 EL Kaffeepulver
- 8 Löffelbiskuits
- 200g Mascarpone
- 200g Schlagsahne
- 100g Naturjoghurt
- 100g Zucker
- Nach Belieben etwas Amaretto



Zubereitung:

- Die Schalen der Clementinen entfernen, die Frucht in dicke Scheiben schneiden und mit den Walnüssen in eine Schale geben.
- Zucker mit 150 ml Wasser in einem Topf aufkochen, bis er aufgelöst ist und unter Rühren 4-5 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit goldbraun ist. Nun 100ml kochendes Wasser hinzugeben, sofort über die Clementinen und Walnüsse gießen und abkühlen lassen
- In der Zwischenzeit die Schlagsahne schlagen, sowie die Walnüsse für das Tiramisu hacken. Kaffeepulver in 200 ml kochendem Wasser auflösen und etwas abkühlen lassen. Löffelbiskuits halbieren und in 8 Dessertschalen geben. Anschließend Kaffee darüber träufeln und Mascarpone, Schlagsahne, Joghurt und Zucker kräftig verrühren. Zum Schluss, etwas Amaretto und die Walnüsse unterrühren und die Masse auf den Löffelbiskuits verteilen
- Im Kühlschrank kalt stellen
- Zum Servieren die Clementinen mit Saft und die Walnüssen über das Tiramisu verteilen