Walnuss-Clementinen-Tiramisu

Zubereitungszeit:
35 Minuten

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	450 kcal / 1890 kJ		
Eiweiß:	5 g	Fett:	30 g
Kohlenhydrate:	37 g		

Zubereitung:

1. Clementinen pellen und in dicke Scheiben schneiden. Früchte und Walnüsse in eine Schale geben. Zucker mit 150 ml Wasser in einen Stieltopf geben und so lange erhitzen, bis der Zucker aufgelöst ist. Nun aufkochen und 4-5 Minuten unter Rühren köcheln lassen, bis die Flüssigkeit goldbraun ist. 100 ml kochendes Wasser einrühren, dann sofort über die Clementinen und Walnüsse gießen. Beiseitestellen und abkühlen lassen.
2. In der Zwischenzeit für das Tiramisu Walnüsse hacken. Kaffeepulver in 200 ml kochendem Wasser auflösen und etwas abkühlen lassen. Löffelbiskuits halbieren und in 8 Dessertschalen geben. Kaffee darüber träufeln. Mascarpone, Creme double, Joghurt und Zucker kräftig verrühren, zum Schluss Wein und Walnüsse unterrühren. Masse auf die Löffelbiskuits verteilen und im Kühlschrank ruhen lassen
3. Kurz vorm Servieren Clementinen mit Saft und Walnüssen über das Tiramisu verteilen.

Zutaten für 8 Portionen :

Für die karamellisierten Clementinen:

6	Clementinen
25 g	kalifornische Walnüsse
100 g	Zucker

Für das Tiramisu:

100 g	kalifornische Walnüsse
1 EL	Instant Kaffeepulver
8	Löffelbiskuits
200 g	Mascarpone
200 g	Creme double
100 g	Naturjoghurt
100 g	Zucker
75 ml	Marsalawein