



Walnuss-Mascarponetörtchen mit Cranberries



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 373 kcal	Fett: 27,5 g
Eiweiß: 5,81 g	Davon gesättigte Fettsäuren: 12,9 g
Kohlenhydrate: 25,9 g	ungesättigte Fettsäuren: 14,6 g

Zubereitung:

1. Für den Cranberryfond drei Esslöffel Wasser, Zucker und Zimt aufkochen und abkühlen lassen. Dann die Cranberries in dem Sud für 24 Stunden ziehen lassen. Zimtstange entfernen und Walnüsse untermischen und anschließend abtropfen lassen und den Fond auffangen.
2. Für die Creme Mascarpone mit Zitronensaft und Zucker glatrühren. Sahne steif schlagen und unterziehen. Die Creme in zehn kleine Förmchen füllen und vier Stunden kaltstellen. Den Rest der Creme ebenfalls kaltstellen.
3. Für den Boden geröstete Walnüsse, 40 Gramm Zucker und Eigelb in einem Mixer zu einer gleichmäßigen Masse verrühren. Ein Esslöffel Wasser, Salz und Zimt hinzufügen und alles miteinander vermengen. Eiweiß und den restlichen Zucker zu steifem Schnee schlagen und beiseitestellen.
4. Mehl und gemahlene Walnüsse unter die Walnussmasse heben, die flüssige Butter einmischen, dann den Eischnee und die gehackten Walnüsse unterziehen. Teigmasse auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 160°C; Gas: Stufe 2) für ca. 15 Minuten backen und anschließend auskühlen lassen.
5. Aus dem Walnussboden 20 gleichgroße Kreise (ca. 7-8cm groß) ausstechen und mit Cranberryfond und der restlichen Mascarponecreme bestreichen und je zwei Hälften aufeinandersetzen.
6. Mascarpone aus den Förmchen lösen und auf die Walnusstaler setzen. Mit dem restlichen Cranberryfond toppen und nach Belieben mit Walnuss-Schokotalern oder Walnussbruch verzieren.

Zutaten für 10 Portionen :

Für den Cranberry-Walnuss-Fond:

- 50 ml Wasser
- 35 g Zucker
- $\frac{1}{2}$ Zimtstangen
- 75 g Cranberries, getrocknet, ungezuckert, grob gehackt
- 25 g Walnüsse aus Kalifornien, leicht geröstet und gehackt

Für die Mascarponecreme:

- 300 g Mascarpone
- 2 EL Zitrone
- 70 g Zucker
- 300 g Schlagsahne

Für den Walnussboden:

- 75 g Walnüsse aus Kalifornien, leicht geröstet
- 115 g Zucker
- 4 Eigelb
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zimt
- 3 Eiweiß
- 55 g Mehl
- 55 g Walnüsse aus Kalifornien, gemahlen
- 20 g Butter, flüssig
- 50 g Walnüsse aus Kalifornien, gehackt