Walnuss-Himbeer-Tiramisu

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	417 kcal/1747 kJ		
Eiweiß:	25,7 g	Fett:	15,3 g
Kohlenhydrate:	40		

Zubereitungszeit:
ca. 45 Minuten + Kühlzeit

Zubereitung:

1. 40 g Walnüsse fein mahlen, den Rest hacken und beiseite legen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Eigelb mit Zucker und Wasser cremig aufschlagen. Eischnee darauf geben. Mehl mit Backpulver mischen und darüber sieben. 30 g gemahlene Walnüsse zugeben. Alles mit einem Schneebesen unterheben. Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle (13 mm Durchmesser) füllen und ca. 9-10 cm lange Streifen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen. Mit den übrigen gemahlenen Walnüssen bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.

2. Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Quark mit Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Joghurt verrühren. Gelatine tropfnass in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze auflösen. 2-3 Löffel Quarkcreme dazugeben und verrühren. Dann alles zügig unter die übrige Quarkcreme rühren.

3. Löffelbiskuits mit Orangenlikör beträufeln. Himbeeren verlesen. In eine rechteckige Form die Hälfte der Löffelbiskuits legen, darauf die Hälfte der Quarkcreme streichen und mit Himbeeren belegen. Die übrige Quarkcreme darauf verstreichen und mit den restlichen Löffelbiskuits belegen. Löffelbiskuits leicht in die Creme drücken. 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

4. Die gehackten Walnüsse in einer kleinen beschichteten Pfanne rösten und auf die Tiramisu streuen. Tiramisu in Portionsstücke schneiden und anrichten.

Zutaten für 4 Portionen :

Für die Löffelbiskuits	
50 g	kalifornische Walnüsse
2	Eier (M)
50 g	Zucker
1 EL	heißes Wasser
40 g	Mehl
1 Messerspitze	Backpulver
Für die Creme	
3 Blätter	weiße Gelatine
500 g	Magerquark
50 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
1 TL	abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
150 g	Sahnejoghurt
1 EL	Orangenlikör
Außerdem	
300 g	Himbeeren (frisch oder tiefgefroren)