Walnuss-Schoko-Tiramisu

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	468 kcal/ 1950 kJ		
Eiweiß:	9,6 g	Fett:	33,8
Kohlenhydrate:	30 g		

Zubereitungszeit:
ca. 45 Minuten + Kühlzeit

Zubereitung:

Zubereitung:

1. Für den Biskuit Walnüsse fein mahlen. Eier mit Zucker, Vanillezucker und Wasser schaumig rühren. Mehl mit Kakao und Backpulver mischen und darüber sieben, Walnüsse zugeben und unterheben. Backblech mit Backpapier auslegen. Einen Backrahmen (ca. 26x24 cm) darauf setzen. Teig aufs Blech geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) ca. 10-12 Minuten backen. Auskühlen lassen.

2. Für die Creme Walnüsse hacken und in einer Pfanne kurz rösten, auf einem Teller auskühlen lassen. Kuvertüre in Stücke schneiden, in eine Schüssel geben und auf einem heißen Wasserbad schmelzen. Etwas abkühlen lassen. Mascarpone mit Milch und Amaretto geschmeidig rühren. Nach und nach die Kuvertüre unterrühren. Mokkaschokolade fein hacken. Zusammen mit 2/3 der Walnüsse und der Orangenschale unterrühren.

3. Biskuit mit Kaffeelikör beträufeln. Einmal quer halbieren. Boden einer Auflaufform mit einer Hälfte des Biskuit auslegen. Gut die Hälfte der Creme darauf streichen, zweiten Biskuitboden darauf legen und mit der restlichen Creme bestreichen. Die übrigen Walnüsse darauf streuen. Tiramisu ca. 2 Stunden kühl stellen. Kurz vor dem Servieren mit etwas Kakao bestäuben.

Zutaten für 8 Portionen :

Für den Biskuit

60 g	kalifornische Walnüsse
3	Eier (M)
60 g	Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
2 EL	heißes Wasser
50 g	Mehl
2 TL	Kakaopulver zum Backen
1 TL	Backpulver

Für die Creme

80 g	kalifornische Walnüsse
150 g	weiße Kuvertüre
250 g	Mascarpone
50 ml	fettarme Milch
2 EL	Amaretto (oder Rum)
30 g	Mokkaschokolade
1 TL	abgeriebene Bio-Orangenschale

Außerdem

2 EL	Kaffeelikör
	Kakaopulver zum Bestäuben