



Himbeer-Walnuss-Tiramisu



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Kohlenhydrate: 0

Zubereitung:

1. Die Eier trennen. Das Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen. Die Mascarpone dazugeben und solange verrühren, bis eine glatte Masse entsteht.
2. Die Walnüsse dazugeben und gut vermischen. Die Himbeeren pürieren. Löffelbiskuits in Stücke brechen und vorsichtig mit dem Kaffee vollsaugen lassen. Dabei aufpassen, dass die Biskuite nicht zerbröseln.
3. Löffelbiskuits, Himbeerpüree und Mascarpone nun abwechselnd in 4 Gläsern schichten. Jede Schicht mit etwas Kakaopulver bestäuben.
4. Das Schichten mit einer letzten Schicht Mascarpone beenden. Diese mit Kakaopulver bestäuben und mit einer Himbeere und einer Walnushälfte garnieren. Vor dem Servieren für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Zutaten für 4 Portionen :

- 2 Eier (ganz frisch)
- 60 g Zucker
- 200 g Mascarpone
- 75 g feingehackte kalifornische Walnüsse
- 150 g Himbeeren (TK oder frisch)
- 8 Löffelbiskuits
- 1 kleine Tasse Kaffee
- 2 TL Kakaopulver
- 4 halbe Walnüsse zum Dekorieren

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Nährwertangaben pro Portion ca.:

Energie: 560 kcal/ 2.345 kJ

Eiweiß: 12 g

Kohlenhydrate: 36 g

Fett: 41 g

Davon gesättigte Fettsäuren: 16 g

ungesättigte Fettsäuren: 25 g