

Weintrauben-Knusper-Dessert

Zutaten | 10 Portionen

1 kg	rote Weintrauben, kernlos
250 g	Amarettini
120 ml	Quittelikör
1	Biozitrone
500 g	Mascarpone
300 g	Joghurt
3 EL	Zucker
2 Pkg	Vanillezucker
500 g	Schlagsahne
40 g	Butter
100 g	Zucker
75 g	gehackte Walnüsse
1 EL	Cognac

Zubereitungszeit: 60 Min., Kühlzeit: 4 Std

Zubereitung:

- Trauben waschen, trocken tupfen und halbieren. Die Amarettini in einer Auflaufform oder flachen Schale verteilen und mit dem Quittelikör tränken. Die vorbereiteten Trauben auf den Keksen verteilen.
- Zitrone waschen, trocken tupfen, die Schale abreiben und den Saft auspressen.
- Mascarpone mit dem Joghurt, der Zitronenschale, dem Zitronensaft, dem Zucker und dem Vanillezucker verrühren.
- Die Sahne steif schlagen und unter die Mascarpone Masse heben.
- Die Creme auf den Trauben verteilen, glatt streichen und für ca. 3 – 4 Stunden kalt stellen.
- Für den Walnusskrokant die Butter und den Zucker in einer Pfanne unter ständigem Rühren auflösen, die gehackten Walnüsse zugeben und goldbraun karamellisieren lassen. Mit dem Cognac ablöschen, sofort aus der Pfanne nehmen und auf einem Backblech auskühlen lassen.
- Die Creme kurz vor dem servieren mit den karamellisierten Walnüssen bestreuen.

Tipp:

Das Dessert schmeckt auch mit anderen Obstsorten. Probieren Sie Obst der Saison wie Birnen, Erdbeeren, Aprikosen oder Pfirsiche.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 377 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
524 kcal	29,2 g	35,7 g	23,8 g	106 mg