

## Blaubeer Tiramisu

<b>Zutaten</b>	für 8 Portionen
500 g	Joghurt, 1,5%
2Pk	Vanillezucker
2 EL	Zucker
200 ml	süße Sahne
600 g	Blaubeeren, frisch, gefroren oder aus dem Glas
20	Zwieback

### Zubereitung

- Die Sahnesteif schlagen.
- Den Joghurt, Vanillezucker und Zucker vermischen.
- Die geschlagene Sahne unterheben.
- Den Zwieback im Blender zerkleinern.
- Die Joghurtmasse, die Blaubeeren und die Zwiebackbrösel gleichmäßig in hohe Gläser schichten.
- Lassen Sie es ca. 1 Stunde im Kühlschrank ziehen.

## Krokant

### Zutaten

100 g	Mandeln – Walnüsse – Haselnüsse
100 g	Zucker
Backpapier	

### Zubereitung

- Die Nüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten.
- Den Zucker gleichmäßig darüber streuen und karamellisieren lassen.
- Auf Backpapier umschütten ein zweites Backpapier darüberlegen und mit einer Teigrolle flach ausrollen.
- Anschließend erkalten lassen und in die gewünschte Form bringen.