Schichtdessert mit griechischem Sahnejoghurt

Zeit gesamt
1h 15min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Blätterteig	1 St.
Butter	20 g
Zucker	100 g
Zimt	0.75 TL
Nussmischung	200 g
Wasser	30 g
Pistazien	50 g
Sahnejoghurt Griechischer Art	500 g
Honig	100 g
Orangenpaste	1 EL
Vanilleextrakt	1 TL

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlere Pfanne, Dessertgläser

1. Vorbereitung
Heize den Ofen auf 200°C O/U vor.

2. Blätterteigschicht
Rolle den Blätterteig auf einem Backblech aus und bestreiche ihn mit der flüssigen Butter. Vermische 50 g Zucker und 0,5 TL Zimt und streue die Mischung über den Blätterteig. Backe den Blätterteig im vorgeheizten Ofen für etwa 15 Minuten, bis die obere Schicht karamellisiert ist. Nimm den Blätterteig aus dem Ofen und lasse ihn abkühlen.

3. Knuspernüsse
Verrühre die Nussmischung mit 50 g Zucker, 1 Prise Zimt und Wasser in einer beschichteten Pfanne und stelle den Herd auf höchste Stufe. Lasse das Wasser unter ständigem Rühren einkochen, bis es verdampft ist. Die Zuckerschicht legt sich dabei trocken um die Nüsse. Schalte den Herd auf mittlere Stufe und lasse den Zucker karamellisieren. Nimm die Nüsse aus der Pfanne, breite sie auf einem Backpapier oder einer Backfolie aus und lasse sie abkühlen. Hacke sie anschließend mit den Pistazien grob klein.

4. Joghurtcreme
Verrühre den griechischen Joghurt mit dem Honig, der Orangenpaste und dem Vanilleextrakt.

5. Dessert schichten

Zerkleinere die Blätterteigschicht in grobe Stücke. Fülle zuerst etwas Joghurt in Dessertgläser und schichte das Dessert dann mit den Knuspernüssen und der Blätterteigschicht dekorativ in die Gläser. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

Tipp: Schichte das Dessert erst kurz vor dem Servieren, so bleibt der Blätterteig schön knusprig. Du kannst alle Komponenten vorbereiten und die Joghurtcreme bis zum Servieren im Kühlschrank lagern.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	963 kcal
Kohlenhydrate	85 g
Eiweiß	28 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	57 g