



Schokoladendessert mit Walnüssen



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	614 kcal/ 2569 kJ	Fett:	57 g
Eiweiß:	10 g	Davon gesättigte Fettsäuren:	26,4 g
Kohlenhydrate:	17 g	ungesättigte Fettsäuren:	30,6 g

Zubereitungszeit:
ca. 40-45 Minuten

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 160 Grad (Gas: Stufe 1, Umluft: 140 Grad) vorheizen.
2. Walnüsse, Schlagsahne, Schokolade und Orangenlikör in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze erwärmen. Häufig umrühren, bis die Schokolade geschmolzen ist und die Masse fast kocht. Den Topf vom Herd nehmen und beiseite stellen.
3. In einer großen Schüssel Eigelb und Zucker vermischen und gut verquirlen. Die Sahne-Schokomischung vorsichtig zugeben und dabei gleichmäßig rühren, damit die Eigelbe nicht gerinnen.
4. Die Mischung in vier Soufflé-Förmchen gießen und auf ein Backblech stellen. Für 20 Minuten backen und anschließend abkühlen lassen.
5. Warm oder bei Raumtemperatur, pur oder mit Beeren und Schlagsahne, servieren.

Zutaten für 4 Portionen :

- 90 g kalifornische Walnüsse, geröstet und gemahlen
- 300 g Schlagsahne
- 70 g dunkle Schokolade, gehackt
- 2 TL Orangenlikör
- 4 Eigelb
- 3 TL Zucker

Tipp: Die Pots de Crème kann auch einen Tag im Voraus hergestellt und im Kühlschrank gelagert werden. Die Crème vor dem Servieren auf Raumtemperatur bringen.