



Walnuss-Schokoladentarte



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 501 kcal / 2085 kJ
Eiweiß: 8,2 g Fett: 41 g
Kohlenhydrate: 26,3 g

Zubereitung:

1. Walnüsse bei 180 Grad im Backofen für 5-10 Minuten rösten. Anschließend fein hacken.
2. Wasser und Zucker sirupartig einkochen.
3. Gehackte Walnüsse, 2 Esslöffel Sirup und zerlassene Butter in einer Schüssel gut vermischen.
4. Die Masse in eine Springform (26 cm Durchmesser) geben und mit den Fingern auf dem Boden gleichmäßig andrücken. Die Form danach für 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.
5. Die Schokolade mit dem Messer in kleine Stücke hacken.
6. Die Sahne in einer mittelgroßen Pfanne zum Kochen bringen. Schokolade hinzugeben und vom Herd nehmen. Umrühren, bis die Schokolade vollständig geschmolzen ist. Grand Marnier dazugeben.
7. Die Mischung auf den gekühlten Boden geben und für mindestens 4 Stunden, am besten jedoch über Nacht kaltstellen.
8. Den Sirup und die Orangenschale in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten köcheln lassen, bis der Großteil des Sirups verkocht ist und die Orangenschale glasig wird. Die Orangenschalen aus dem Topf nehmen und auskühlen lassen. Bis zum Servieren gekühlt aufbewahren.
9. Zum Servieren Tarte aus der Form entfernen und mit einem warmen Messer (vor dem Schneiden in heißes Wasser tauchen und anschließend abtrocknen) in 12 gleich große Stücke schneiden. Walnusshälften mit Puderzucker bestreuen und zur Dekoration mit der Orangenschale auf die Tarte geben.

Zutaten für 12 Portionen :

360 g kalifornische Walnüsse
12 halbe kalifornische Walnüsse, geröstet
60 ml Wasser
60 g Zucker
6 EL zerlassene Butter
350 g dunkle Schokolade
400 ml Schlagsahne
2 EL Grand Marnier*
Orangenzeste zum Garnieren
*kann je nach Hersteller Gluten enthalten