



Walnuss-Himbeer-Schoko-Törtchen



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 394 kcal/ 1651 kJ	Fett: 23 g
Eiweiß: 7 g	Davon gesättigte Fettsäuren: 4 g
Kohlenhydrate: 39 g	ungesättigte Fettsäuren: 19 g

Zubereitungszeit:

20 Minuten + ca. 30 Minuten
Kühlzeit

Zubereitung:

1. Walnüsse hacken und in einer Pfanne kurz anrösten. Abkühlen lassen. Über einem Wasserbad die Schokolade schmelzen.
2. In einer großen Schüssel Reiscrispies und Walnüsse vermischen. Die geschmolzene Schokolade dazu geben und gut verrühren.
3. Vier Papierförmchen auf ein Backblech oder in eine Muffinbackform stellen. Die Puffreismischung auf die vier Papierförmchen verteilen und mit einem Löffel andrücken, damit sich ein glatter Boden bildet.
4. Himbeeren vorsichtig abspülen, den Strunk entfernen und trocken tupfen. Jeweils vier Himbeeren auf den Boden geben und diese leicht andrücken solange der Boden noch warm ist. Mit einem Minzzweig garnieren und ca. 30 Minuten kalt stellen bis der Schoko-Boden ausgekühlt und hart geworden ist. Anschließend die Papierförmchen entfernen und auf einer gekühlten Platte servieren.

Zutaten für 4 Portionen :

90 g kalifornische Walnüsse
100 g Zartbitter-Schokolade
120 g Schoko-Reiscrispies
16 frische Himbeeren
4 Zweige frische Minze