Schokoladentafel mit kalifornischen Walnüssen

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	50 kcal/ 209 kJ	Fett:	2 g
Eiweiß:	1 g	Davon gesättige Fettsäuren:	0,6 g
Kohlenhydrate:	6	ungesättige Fettsäuren:	1,4 g

Zutaten für 1 Portionen :

175 g	Schokoladenkuvertüre
40 g	kalifornische Walnüsse (gehackt)

Zubereitung:

1. Schokolade zerkleinern, in einen Topf geben und über einem Wasserbad erhitzen, bis die Schokolade vollständig geschmolzen ist und eine Temperatur von 45 – 50 Grad erreicht hat.

2. Bringen Sie die Schokolade in eine Form: Die Schokolade auf eine Marmorplatte geben und mit einem Spatel bearbeiten, bis die Masse auf 27 – 29 Grad abgekühlt ist. Anschließend wieder in den Topf geben und auf 31 Grad erhitzen.

3. Die Hälfte der Schokolade in eine Silikonform füllen und die Walnüsse darauf platzieren. Mit der restlichen Schokolade übergießen und abkühlen lassen, bis die Schokolade fest geworden ist. Aus der Form nehmen und servieren.