Walnuss-Tarteletts mit Spekulatiuscreme

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	1118 kcal/ 4680 kJ	Fett:	91 g
Eiweiß:	18 g	Davon gesättige Fettsäuren:	33 g
Kohlenhydrate:	59 g	ungesättige Fettsäuren:	58 g

Zutaten für 4 Portionen :

Für den Boden

- 200 g kalifornische Walnusskerne
- 8 – 10 Datteln, frisch (oder: getrocknet und 10 Minuten in warmem Wasser eingeweicht)
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Salz

Für die Füllung

- 100 g Zartbitterschokolade
- 400 ml Sahne
- 160 g Spekulatius Kekse

Zum Dekorieren

- 4 Spekulatius
- 2 EL kalifornische Walnusskerne

Zubereitung:

1. Am Vorabend die Füllung vorbereiten: Zartbitterschokolade hacken, zur Sahne geben und beides langsam erhitzen bis die Schokolade komplett geschmolzen ist. Danach für mind. sechs bis acht Stunden kühl stellen, am besten über Nacht.

2. Spekulatiuskekse im Mixer fein mahlen und beiseite stellen. Danach für den Boden Walnusskerne, entsteinte Datteln, Zimt und Salz im Mixer zu einem klebrigen Teig pürieren (ggf. zwei kleine Spritzer Wasser für die Geschmeidigkeit hinzufügen). Den Teig mit den Händen in vier kleine Tartelette-Förmchen mit Hebeboden pressen und kühl stellen.

3. Für die Füllung gekühlte Schokosahne steif schlagen, gemahlenen Spekulatius unterheben, dabei zur Dekoration zwei Teelöffel der Spekulatiuskrümel beiseitelegen. Die Sahne mit einer großen Sterntülle dekorativ in die Tartelettes spritzen, mit restlichen Spekulatiuskeksen und -krümeln und gehackten Walnusskernen dekorieren. Bis zum Servieren kühl stellen.