



Walnusstaler mit Orangenmousse



Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	352 kcal / 1472 kJ	
Eiweiß:	13,1 g	Fett: 15,4 g
Kohlenhydrate:	40,0 g	

Zubereitung:

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Orange waschen, trocken tupfen und abreiben. Saft auspressen. Orangen- und Zitronensaft mit Orangenschale, Joghurt und Vanillezucker verrühren. Gelatine nach Packungsanweisung auflösen und mit 4 Esslöffeln Joghurtmasse verrühren. Dann unter Rühren mit der Joghurtmasse vermischen. Eiweiß sehr steif schlagen. Sobald die Masse zu gelieren beginnt, das Eiweiß vorsichtig unterheben. Ca. 2 Stunden kalt stellen.

2. Inzwischen Walnüsse sehr fein hacken. Eier, Zucker, Salz und 2 Esslöffel Wasser 8 Minuten lang auf höchster Stufe steif schlagen. Gehackte Walnüsse, Mehl, Kakao und Backpulver vermischen. Mit einem Schneebesen unter die Eimasse heben. Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech 8 Teigkreise (Durchmesser ca. 8 cm) spritzen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 Grad, Umluft: 180 Grad, Gas: Stufe 4) ca. 7 bis 8 Minuten backen. Abkühlen lassen.

3. Orange dick schälen und in dünne Scheiben schneiden. Pro Portion jeweils auf 1 Biskuittaler 2 Esslöffel Orangenmousse (zu Nocken abgestochen) verteilen und ein zweites Plätzchen darauf geben. Mit Walnüssen und Orangenfilets verzieren und mit Puderzucker bestäuben.

Zutaten für 4 Portionen :

Mousse:

- 2 Blätter Gelatine
- 1 unbehandelte Orange
- Saft einer Zitrone
- 250 g Vanillejoghurt
- 1 Päckchen Bourbon Vanillezucker
- 2 Eiweiß

Biskuittaler:

- 50 g kalifornische Walnüsse
- 2 Eier
- 60 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 30 g Mehl
- 1 EL Kakao
- $\frac{1}{2}$ TL Backpulver

Außerdem:

- 1 Orange
- 4 kalifornische Walnusshälften
- 1 TL Puderzucker