



# Schokoladenblinis mit Walnussflan



## Zubereitung:

- 1.** Für die Blinis die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Herausnehmen und das Eigelb unterrühren. Eiweiß mit Zucker steif schlagen und unter die leicht abgekühlte Schokomasse heben. Backofen auf 180 Grad vorheizen.
- 2.** Masse in einen Spritzbeutel füllen und Kleckse von ca. 3 cm Durchmesser auf ein Backblech setzen. Mit den gehackten Walnüssen bestreuen und im Ofen ca. 8 Minuten backen.
- 3.** Für die Apfelsoße das Wasser zum Kochen bringen, dann die Äpfel hineinlegen. Zucker und Zitronensaft hinzufügen und alles ca. 4 Minuten kochen. Mit dem Stabmixer pürieren und durch ein Sieb passieren.
- 4.** Für den Flan Ei und Eigelb miteinander verquirlen. Die Milch mit dem Nougat aufkochen und zu den Eiern geben. Gut verrühren und durch ein Sieb streichen. Masse in eine flache Form geben und im Wasserbad stocken lassen.
- 5.** Zum Anrichten etwas von der Apfelsoße in einen tiefen Teller geben. Vom Walnussflan kleine Quadrate abstechen. Je zwei Quadrate und drei Blinis in die Soße geben.

## Zutaten für 4 Portionen :

- 70 g Bitterschokolade (64% Kakao)
- 2 Eiweiß
- 1 EL Zucker
- 20 g gehackte Kalifornische Walnüsse
- 200 ml Wasser
- 35 g Zucker
- 140 g Apfel, geschält  
etwas Zitronensaft
- 200 ml Milch
- 2 Eier
- 1 Eigelb
- 75 g Nougat