# Schoko-Walnuss-Törtchen mit Vanillesauce

**Zubereitungszeit:**
ca. 45 Minuten + Kühlzeit

**Nährwertangaben** (pro Portion/Stück)

| | | | |
|---|---|---|---|
| Energie: | 745 kcal / 3121 kJ | | |
| Eiweiß: | 12,6 g | Fett: | 56,5 g |
| Kohlenhydrate: | 45 g | | |

## Zubereitung:

**1.** Walnüsse in einer Pfanne kurz fettlos rösten. Dann in einem elektrischen Zerkleinerer zusammen mit den Schokoladenkeksen fein mahlen und mit Butter verkneten. Den Boden von vier Muffinförmchen mit Backpapier auslegen. Bröselmasse hineingeben und Boden und Rand festdrücken. Eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

**2.** Das Mark einer halben Vanilleschote auskratzen. 50 ml Schlagsahne mit Vanillemark, Birnenbrand und Espresso 2-3 Minuten köcheln lassen. Schokolade hacken und in der Sahne unter Rühren auflösen. Masse abkühlen. Restliche Sahne steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Sahne unterheben und anschließend die Schokocreme auf dem Krümelboden verteilen. 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

**3.** Für die Vanillesauce Milch, Sahne und Vanillemark in einem Topf aufkochen. Eigelb mit Zucker verrühren und in einem heißen Wasserbad aufschlagen. Milch-Sahne-Mischung unter ständigem Schlagen unter das Eigelb rühren, bis eine sämige Sauce entstanden ist.

**4.** Walnüsse hacken und in einer Pfanne fettlos rösten. Törtchen aus den Mulden nehmen, auf Teller setzen und mit einigen Walnüssen garnieren. Vanillesauce angießen und mit den übrigen Walnüssen bestreuen. Nach Belieben mit Zitronenmelisse garnieren.

**Zutaten für 4 Portionen :**

**Für die Törtchen**

| | |
|---|---|
| 50 g | kalifornische Walnüsse |
| 4 | Schokoladenkekse |
| 30 g | weiche Butter |
| 150 ml | Schlagsahne |
| 1/2 | Vanilleschote |
| 2 EL | Williams-Birnenbrand |
| 1 EL | Espresso |
| 120 g | Zartbitter-Schokolade |
| 2 EL | Zucker |

**Für die Vanillesauce**

| | |
|---|---|
| 150 ml | Milch |
| 50 ml | Schlagsahne |
| | Mark von 1/2 Vanilleschote |
| 4 | Eigelb (M) |
| 50 g | Zucker |

**Außerdem**

| | |
|---|---|
| 50 g | kalifornische Walnüsse |
| | nach Belieben Zitronenmelisse zum Garnieren |
| 4 | Muffinförmchen, alternativ 1 Muffinblech |