Walnussherzen

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	116 kcal / 482 kJ	Fett:	7,2 g
Eiweiß:	1,8 g		
Kohlenhydrate:	11,2 g		

Zubereitung:

1. Die Walnüsse fein hacken. Orange waschen, abtrocknen und die Schale abreiben. Die Marzipanrohmasse, abgeriebene Orangenschale, Orangenlikör und Walnüsse miteinander verkneten. Die Masse zwischen zwei aufgeschnittenen Gefrierbeuteln ca. 1cm dick ausrollen. Kleine Herzen daraus ausstechen.

2. Die Kuvertüre in Stücke schneiden und im Wasserbad schmelzen. Die Herzen damit überziehen und auf einem Pralinensieb abtropfen lassen. Mit Walnusskernen verzieren. Wenn die Kuvertüre fast fest ist, die Herzen mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Gut verpackt halten sich die Walnussherzen im Kühlschrank ca. 2 Wochen.

Zutaten für 40 Portionen :

100 g	kalifornische Walnusskerne
1	Orange (unbehandelt)
400 g	Marzipanrohmasse
4 cl	Orangenlikör*
Verzierung:	
300 g	weiße Kuvertüre
50 g	Walnusskerne
2 TL	Puderzucker

*kann je nach Hersteller Gluten enthalten