Schoko-Walnuss-Creme

Zubereitungszeit:
ca. 10 Minuten

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	361 kcal / 1503 kJ	Fett:	29 g
Eiweiß:	6 g	Davon gesättige Fettsäuren:	13,3 g
Kohlenhydrate:	18 g	ungesättige Fettsäuren:	15,7 g

Zubereitung:

1. Alle Zutaten in einen Mixer geben und fein pürieren. Je nach Geschmack noch etwas Vanilleextrakt oder noch mehr Schokolade zufügen und mixen. Für eine bessere Streichfähigkeit kurz vor dem Servieren noch etwas aufgeschlagene Schlagsahne untermischen.

Zutaten für 4 Portionen :

130 g	kalifornische Walnüsse, geröstet
100 g	Zartbitterschokolade, zerbröckelt
1 Prise	Salz
1 EL	Öl
1 EL	Agavendicksaft
Optional:	
$^1/_2$ – 1 TL	Vanilleextrakt