Schokoladencreme mit Walnüssen und Mandarinen-Sauce

Zubereitungszeit:
ca. 60 Minuten + 3 Stunden Kühlzeit

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	977 kcal/ 4094 kJ	Fett:	60 g
Eiweiß:	17 g	Davon gesättige Fettsäuren:	26 g
Kohlenhydrate:	93 g	ungesättige Fettsäuren:	34 g

Zutaten für 4 Portionen :

3	Eigelbe
100 g	Zucker
1	Vanilleschote
100 ml	Milch
80 ml	Schlagsahne
300 g	dunkle Schokolade
8	Mandarinen
1	Blatt Gelatine
100 g	weiße Schokolade
100 g	kalifornische Walnüsse

Zubereitung:

1. Die Eigelbe gemeinsam mit 80 g Zucker schaumig schlagen. Vanilleschote einritzen. Die Milch mit der Sahne und der Vanilleschote bis zum Siedepunkt erhitzen, danach die Vanilleschote entfernen. Die Milch zu den Eigelben geben und unter Rühren weiter kochen. Anschließend für 10 Minuten im Wasserbad erhitzen. 200 Gramm gehackte dunkle Schokolade hinzufügen, eine Minute stehen lassen, dann gut vermischen. Für drei Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

2. Zwei der Mandarinen filetieren und die restlichen Mandarinen auspressen. Ein Viertel des Saftes erhitzen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, dann ausdrücken. Die Gelatine vorsichtig in einem Topf erhitzen und anschließend 20 Gramm Zucker darin auflösen. Den restlichen Mandarinensaft dazu geben und für zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.

3. Die restliche Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die weiße und die dunkle Schokolade getrennt schmelzen. Beide Schokoladen dünn nebeneinander auf ein Backpapier gießen und mit einem zweiten Backpapier belegen und flach drücken, damit eine schöne Marmorierung entsteht. Im Kühlschrank für eine Stunde kalt stellen. Die Walnüsse hacken. Aus der Schokoladencreme Bällchen formen und in den Walnüssen wenden. Die Schokobällchen in kleinen Schalen gemeinsam mit Mandarinenfilets, marmorierten Schokoladenstücken und der Mandarinensauce servieren.