

Orangen-Nuss-Salat mit weissem Schokoladerahm

Zutaten

Zubereiten: ca. 25 Minuten
Kühl stellen: mindestens 5 Stunden

Für 4 Personen

Weisser Schokoladerahm:
75 g weisse Schokolade, zerbröckelt
1,5 dl Vollrahm

Orangen-Nuss-Salat:
1 TL Zitronensaft oder
Orangenblütenwasser
1 EL Honig
8 grosse Orangen, filetiert
50 g Haselnüsse, evtl. angeröstet, grob
gehackt
4 Datteln, in Stücke geschnitten
Zimt, Muskat

weisse Schokoladespäne, zum Garnieren



Zubereitung

1. Schokoladerahm: Schokolade und Rahm leicht erwärmen, bis die Schokolade flüssig ist. Zugedeckt auskühlen lassen, im Kühlschrank vollständig auskühlen.
2. Salat: Zitronensaft und Honig verrühren, restliche Zutaten dazugeben, sorgfältig mischen.
3. Orangensalat in Gläsern anrichten, Schokoladerahm flaumig oder steif schlagen, darauf anrichten. Mit Schokoladespänen garnieren.

Orangenblütenwasser für die Küche findet man in der Apotheke oder Drogerie.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 480 Kalorien, 7g Eiweiss, 47g Kohlenhydrate, 28g Fett.