

Lauwarmes Schokotörtchen

Für ca. 5 Personen

100 g Butter weich

100 g dunkle Bitterschokolade

100 g Zucker

2 Eier

2 Eigelb

30 g Mehl

Prise Salz

Die weiche Butter schaumig schlagen, Zucker, Salz und Eier nach und nach unter ständigem Rühren dazu geben und schaumig schlagen. Die Bitterschokolade in einer Schüssel über dem Wasserbad schmelzen und unter die Butter-Eimasse heben. Das Mehl sieben und unterheben. Eine kleine backfeste Form (Aluförmchen) mit Butter ausstreichen und mit Zucker bestreuen, damit das Törtchen nach dem Backen leicht zu lösen ist. Die Masse in die Form füllen und den Backofen auf 180 ° C vorheizen. Das Törtchen etwa 9 Minuten backen und 2 Minuten bei halboffener Tür ziehen lassen.

Ideal genießen mit frischen oder karamellisierten Früchten oder heißen Waldbeeren.

Viel Spaß und gutes Gelingen beim Nachkochen.