

Rezept für Schokotörtchen mit flüssigem Kern

VON Steffi

ZUTATEN

100 g

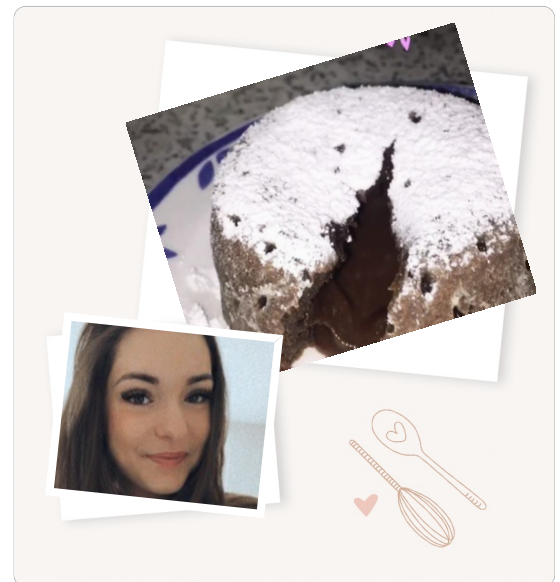
Schokolade (mind. 70% Kakaoanteil)

100 g Butter

2 EL Zucker

4 Eier

2 TL Mehl



PORTIONEN
4 Portionen

ZEIT
10 Min

ZUBEREITUNG

4 Souffl f rmchen einfetten und mit Mehl bestäuben.

Schokolade und Wasserbad schmelzen und verrühren.

2 Eier, 2 Eigelb und den Zucker mit einem Schneebesen aufschlagen bis eine dickflüssige, helle und schäumende Masse entsteht.

Schokomasse unter st ndigem R hren in die Eimasse dazugeben.

2 TL Mehl einsieben und unterheben.

Masse in die Souffl f rmchen verteilen und mindestens 30 min in den Kühlschrank stellen.

Ofen auf 200-230 Grad vorheizen, ich benutze meistens Ober- und Unterhitze.



Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptbox legen.

ZUBEREITUNG

Achtung: Nicht zu lange im Ofen lassen, da sonst der Kern auch fest wird und nicht mehr flüssig und cremig ist.

Nach dem Backen 1 Minute ruhen lassen und dann vorsichtig aus den Förmchen lösen.

Mit Puderzucker bestäuben und genießen!



— Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptbox legen.