

SCHOKOLADETÖRTCHEN SURPRISE



Butter.
100% Geschmack.



Vertrauenswürdige Produktion

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 35 Minuten

Für 4 Personen

4 Förmchen von je 1,5 dl Inhalt

Butter und Mehl für die Förmchen

Teig:

75 g Butter

100 g dunkle Schokolade, gehackt

50 g Mehl

50 g Puderzucker

50 g gemahlene Mandeln

2 Eier

je 40 g weisse und dunkle Schokolade, in je 4
Stücke gebrochen

Puderzucker zum Bestreuen

Veilchen zum Garnieren



ZUBEREITUNG

1 Teig: Butter in einer Pfanne schmelzen lassen. Schokolade beifügen, unter Rühren schmelzen lassen.

2 Mehl, Puderzucker und Mandeln in einer Schüssel mischen. Eier und flüssige Butter-Schokolade-Mischung dazugeben, glatt rühren. Die Hälfte des Teiges in die ausgebutterten und bemehlten Förmchen geben. Je ein Stück weisse und dunkle Schokolade darauflegen. Restlichen Teig darauf verteilen. Törtchen in der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 12–15 Minuten backen, herausnehmen, 10 Minuten stehen lassen.

3 Schokoladetörtchen auf Teller stürzen, mit Puderzucker bestreuen, garnieren. Lauwarm oder ausgekühlt servieren.

Dazu passt flaumig geschlagener Rahm oder Crème fraîche und Fruchtsauce oder Beeren.

Die Schokoladetörtchen lassen sich ½ Tag im Voraus vorbereiten, ungebrauen im Kühlschrank aufbewahren, erst kurz vor dem Servieren backen. Die Backzeit verlängert sich um 2–5 Minuten.