

Schokotörtchen

Das Schokotörtchen ist ein herzhaftes Rezept für alle Schoko-Tiger.



Foto GuteKueche.at

Zutaten für 4 Portionen

7 dag Butter (weich)
6 dag Zucker
4 Stk Eier
7 dag Schokolade
7 dag Haselnüsse (gemahlen)
1 dag Semmelbrösel
1 Prise Salz

Zubereitung

1. Trennen Sie die Eier.
2. Die Schokolade im heißen Wasserbad schmelzen.
3. Butter, 2 dag Zucker, Eidotter mit einer Prise Salz schaumig rühren
4. Das Eiklar mit den restlichen 4 dag Zucker zu steifem Schnee schlagen.
5. Die geschmolzene Schokolade mit der Eidottermasse vermischen. Danach die Brösel und Nüsse hinzufügen und zuletzt den Schnee vorsichtig unterheben (nicht mixen).
6. 4 Kleine Förmchen (Kaffeetassen) mit etwas Butter einfetten, mit Zucker bestreuen und ca. zu zwei Drittel mit dem Teig befüllen.
7. Die Törtchen nun entweder im Dampfgarer 40-50 Minuten dämpfen oder eine mit Zeitungspapier ausgelegte Blechwanne etwa 2 cm hoch mit heißem Wasser befüllen, die Formen reinstellen und bei 170° Grad ca. 40-50 Minuten backen.
8. Die fertigen Törtchen stürzen und mit Schokosauce und Schlagobers servieren.