

Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern



Menge	Zutaten	Zubereitung
100 g	Zartbitterkuvertüre	hacken
100 g	Butter	Butter und 2/3 der Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, dann zum Abkühlen das letzte Drittel gehackte Kuvertüre zugeben.
80 g	Zucker	Mit dem Handrührgerät eine feste Schaummasse schlagen.
1Pckg.	Vanillezucker	
4	Eier	Schokoladenmasse unterheben.
80 g	Mehl	Das Mehl als letztes unterheben.
<p>6 Soufflee Förmchen mit Butter auspinseln, mit Kakaopulver austreuen, Teig etwa $\frac{3}{4}$ voll einfüllen, abdecken und über Nacht kühl stellen. Backrohr auf 180 °C Ober/ Unterhitze vorheizen und 12-15 Minuten backen. Geschirrtuch feucht machen, der Länge nach falten und die heißen Förmchen damit aus dem Backofen holen. Rand vorsichtig lösen und auf einen Teller stürzen. Sofort mit frischem Obstsalat oder Eis servieren.</p>		