



Schokoladentörtchen

Kleine Mürbeteig-Törtchen mit einer Schokoladenfüllung. Schokotörtchen werden mit Creme Fraiche als Dessert serviert.

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

150g Mehl
eine Prise Salz
3 Eßlöffel Zucker
2 Eigelb
2 bis 3 Tropfen Vanille-Aroma
120g weiche Butter

Für die Füllung:

150g Zartbitter-Schokolade
50g Butter
100g Schlagsahne
ein Ei
30g Zucker

Für die Deko:

Kakaopulver
Schokospäne

als Beilage:

Creme Fraiche

Zubereitung

Mehl und Salz mischen. Eigelb mit ein bis zwei Teelöffel Wasser verquirlen. Zucker, Eigelb, Vanillearoma und Butter zum Mehl geben und zu einem festen Teig verkneten. Den Teig in Folie wickeln und für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig ausrollen und in 4 Tortelett-Formen (12cm) einlegen. Den Teig mit Backpapier abdecken und mit getrockneten Erbsen oder Bohnen bedecken. Die Torteletts bei etwa 200 Grad im vorgeheizten Backofen für 5 Minuten blind backen, bis die Ränder fest geworden sind. Torteletts entnehmen und die Temperatur im Ofen danach auf 180 Grad reduzieren.

Schokolade mit Butter und Sahne im Wasserbad auflösen und glatt verrühren.

Ei und Zucker cremig schlagen. Die Schokoladenmischung unter die Eiercreme rühren und die komplette Füllung auf die vier Torteletts verteilen. Die Böden bei 180 Grad für 15 Minuten im Ofen weiterbacken, bis die Füllung fest und der Rand des Bodens goldbraun geworden ist.

Die Törtchen auskühlen lassen, mit Kakao bestäuben und mit Schokospänen garnieren. Auf Desserttellern



mit Creme Fraiche anrichten und servieren.