

Warmes Schoko-Törtchen

Für zwei Personen

Für das Schokotörtchen:

2 Trüffelpralinen mit Schokolade	40 g Zartbitterschokolade	40 g Zucker
1 Ei	40 g Butter	40 g Mehl
1 EL Puderzucker	1 EL Kakao	Butter und Zucker

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen.

Die Butter schaumig schlagen und den Zucker unterrühren, das Ei dazugeben und die Schokolade und das Mehl unterheben.

Die Förmchen mit Butter einpinseln und mit Zucker ausstreuen. Die Hälfte des Teigs einfüllen und in jedes Förmchen eine Praline drücken, den restlichen Teig darüber verteilen und im Backofen bei 220 Grad 15 Minuten backen.

Die Schokotörtchen in der Form servieren und mit etwas Puderzucker und etwas Kakao garnieren.

Karin Haugeneder am 04. März 2015