

Rezept

Mokkatörtchen

Ein Rezept von Mokkatörtchen, am 20.04.2024

Zutaten

225 g Bitterschokolade (70 % Kakaomasse)	3 EL frisch aufgebrühter Espresso
125 g Butter	3 Eier
$\frac{3}{4}$ Becher Puderzucker (1 Becher = 1 Sahnebecher mit 200 ml)	1 $\frac{1}{2}$ Becher gemahlene Mandeln
1 Prise Salz	3 EL Mehl, Type 405
1 Becher Puderzucker	Fett für das Blech (oder 12 Papier-Backförmchen)
12 Schokoladen-Mokkabohnen	2-3 EL Mokkalikör

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Muffinsblech (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 365 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Das Muffinsblech fetten. Die Schokolade zerkleinern und mit Espresso im heißen Wasserbad schmelzen, die Butter dazugeben. Die Eier trennen. Eigelbe mit Puderzucker schaumig schlagen und die Schokoladen-Butter-Masse zufügen. Mandeln und Mehl mischen und unterrühren. Die Eiweiße mit Salz steif schlagen und locker unterheben.
2. Teig in die Blechvertiefungen füllen. Im Backofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 20 Min. backen. Die Törtchen sollen in der Mitte noch weich sein. Leicht abgekühlt aus den Formen lösen. Puderzucker mit Mokkalikör glatt rühren, die Törtchen damit glasieren und je eine Mokka Bohne in die Mitte setzen.