Rezept

Lauwarme Schokotörtchen mit Ingwer-Orange

Ein Rezept von Lauwarme Schokotörtchen mit Ingwer-Orange, am 27.07.2024

Zutaten

70 g	dunkel Schokolade (mindestens 70 % Kakaoanteil)
1	Ei (Größe M)
1/2 TL	gemahlener Kardamom
1	Orange
	Muffinblech
40 g	Butter
1 EL	Zucker
1 TL	Mehl
1 Prise	Salz
2 Stück	in Sirup eingelegter Ingwer (oder 3 kandierte Ingwerstäbchen)
	Butter und Mehl für das Muffinblech

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Vier Mulden des Muffinblechs buttern und mit Mehl ausstreuen. Für die Törtchen in einer kleinen Schüssel über einem heißen Wasserbad die Schokolade und die Butter zusammen schmelzen und glatt rühren, dann etwas abkühlen lassen.

2. In einer Rührschüssel Zucker und Ei mit den Quirlen des elektrischen Handrührers sehr schaumig schlagen. Die abgekühlte Schokoladenmasse zusammen mit Mehl, Kardamom und Salz gründlich darunterrühren. Die Masse in die gefetteten Blechmulden geben. Das Ganze mindestens 2 Std. kühl stellen.

3. Inzwischen für die Ingwer-Orange die Orange bis ins Fruchtfleisch schälen und die Filets zwischen den Häutchen herausschneiden; dabei den Saft auffangen. Den Ingwer fein würfeln und mit den Orangenfilets und dem Orangensaft mischen. Kühl stellen.

4. Den Backofen auf 180° (Umluft nicht empfehlenswert) vorheizen.

5. Das Muffinblech mit der Schokomasse auf der mittleren Schiene in den Backofen schieben und die Törtchen ca. 8 Min. backen. Sie sehen dann noch fast flüssig aus, haben aber eine dünne, gebackene Kruste über dem weichen Schokokern. Das Blech herausnehmen und etwas abkühlen lassen.

6. Die Törtchen vorsichtig aus den Mulden lösen und lauwarm mit der Ingwer-Orangen-Mischung servieren.