

Rezept

Schokotörtchen mit Beeren

Ein Rezept von Schokotörtchen mit Beeren, am 10.06.2023

Zutaten

125 g Zartbitter-Schokolade (ca. 50 % Kakaogehalt) **125 g** Butter
3 Eier (M) **50 g** Zucker

Zum Garnieren

200 g Sahne **200 g** gemischte Beeren (z. B. Himbeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren)

Außerdem

10 Tortelettförmchen (à 9 cm Ø) Mehl und Butter für die Förmchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 10 Törtchen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 300 kcal, 25 g F, 4 g EW, 15 g KH

Zubereitung

1. Die Schokolade hacken und mit der Butter in einer kleinen Schüssel über einem heißen Wasserbad zerlassen, etwas abkühlen lassen. Die Eier und den Zucker mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die flüssige Schoko-Butter-Mischung in die Eier-Zucker-Mischung rühren. Sie darf nicht zu heiß sein, sonst stocken die Eier.
2. Inzwischen die Tortelettförmchen mit Butter ausstreichen und mit etwas Mehl austreuen. Überschüssiges Mehl aus den Förmchen herausklopfen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Schokomasse auf die Förmchen verteilen und etwa 10-15 Min. stehen lassen, damit die Luftbläschen verschwinden.
3. Die Mega-Schokotörtchen im Ofen (Mitte) 10-20 Min. leicht gebräunt backen (Stäbchenprobe machen). Anschließend herausnehmen, auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen und aus den Förmchen lösen.
4. Die Sahne mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen. Die Beeren verlesen und bei Bedarf behutsam waschen und trocken tupfen. Die Törtchen mit je einem Klecks Sahne und Beeren garnieren.