

Törtchen mit Schokosauce und Schokoeis bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

150 gr Bitterkuvertüre, 100 gr Butter für die Förmchen, 100 gr feinsten Backzucker oder Puderzucker, 3 Eier, Prise Salz, 180 gr gemahlene Mandeln, 30 gr Paniermehl für Förmchen, 200 gr Sahne, 2 gestrichene Teelöffel dunkles Kakaopulver, 100 gr Bitterschokolade (75%) ideal, 10 Kugeln Schokoladeneis, 2-3 Esslöffel Kakaopulver zum Bestäuben.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Zubereitung:

Kuvertüre schmelzen. Butter mit Zucker schaumig rühren. Eier trennen, Eischnee mit 1 Prise Salz steif schlagen. Eischnee unter die Buttermasse heben. Eigelbe, Mandeln und geschmolzene Kuvertüre unterrühren.

Teig in gefettete und mit Paniermehl ausgestreute Förmchen (8-10cm Durchmesser) füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 35 Minuten backen. Wenn die Törtchen nicht ganz durch sind, schmecken sie noch mal so gut. Sollten aber nicht flüssig sein.

Für die Sauce die Sahne mit Kakaopulver verrühren, aufkochen, kurz köcheln lassen. Gehackte Schokolade einrühren, in der Sauce schmelzen lassen.

Törtchen vorsichtig aus den Förmchen lösen, auf Teller setzen und etwas abkühlen lassen. Mit Schokoladensauce übergießen. Je 1 Kugel Schokoladeneis auf jedes Törtchen setzen, mit Kakaopulver bestäuben und die Törtchen sofort servieren.