

Warmes Schoko-Törtchen

Für 2 Personen

| | | |
|---------------------------|------------------------|-----------|
| 50 g Zartbitterschokolade | 50 g Himbeeren, frisch | 2 Eier |
| 50 g Zucker | 25 g Butter | 25 g Mehl |
| 2 EL Puderzucker | Butter | |

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Schokolade und die Butter im Wasserbad zum Schmelzen bringen. Etwas abkühlen lassen. Ein Ei trennen. Das Eigelb und das andere Ei mit dem Zucker zu der Schokolade geben und schaumig rühren. Das Mehl sieben und unter die Masse geben. Das Ganze für ca. 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Die Förmchen ausfetten und die Masse einfüllen. Sieben Minuten im Ofen backen. Der Kern soll flüssig bleiben. Die Schokotörtchen mit Puderzucker bestreuen, den Himbeeren dekorieren und anrichten.

Astrid Lang am 11. Februar 2010