

Schoko-Törtchen mit Preiselbeeren

Für 2 Personen

100 g Zartbitter-Schokolade, 70%	50 g Zartbitter-Schokolade, 50%	200 g Preiselbeeren
250 ml Schlagsahne	100g Butter	2 Eier
100 g Puderzucker	1 TL Mehl	1 Prise Salz

Backofen auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Beide Sorten Schokolade in einem Topf schmelzen. Die Butter und den Puderzucker schaumig rühren. Die flüssige Schokolade, die Eier, das Mehl und eine Prise Salz dazugeben und kurziterrühren. Den Schokoladenteig in ein Förmchen füllen und zehn Minuten im Backofen backen. Die Sahne steif schlagen, die Preiselbeeren unterheben. Anschließend die Schokotörtchen mit der Preiselbeersahne bestreichen. Die Schokotörtchen auf einem Teller anrichten und mit Preiselbeeren garnieren.

Alenka Schneider am 12. Mai 2010