

# Schoko-Törtchen mit flüssigem Kern und Vanille-Soße

**Für zwei Personen**

**Für das Törtchen:**

200 g Zartbitterkuvertüre    200 g Butter    7 Eier  
200 g Zucker                    120 g Mehl      25 g Kakaopulver

**Für die Sauce:**

400 ml Milch                    150 g Zucker    1 Vanilleschote  
3 Eier

**Für das Törtchen:**

Backofen auf 210 Grad Umluft vorheizen.

Butter und Kuvertüre in einem Topf schmelzen.

Eier mit dem Zucker aufschlagen und das Mehl und den Kakao unterrühren. Mit in den Topf geben und vermengen.

In Silikonförmchen geben und etwa 7 Min. backen.

**Für die Sauce:**

Milch und Zucker aufkochen. Vanilleschote halbieren und das Mark herauskratzen. Mark und Schote dazugeben.

Eier trennen und das Eigelb in eine Schüssel geben. Vanilleschote aus der Milch nehmen und die Milch und das Eigelb vermengen und zu einer Sauce aufschlagen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Schöpe am 14. März 2019