

## Schokoladetörtchen flüssig

### Zutaten

125 g	Butter
125 g	Couverture dunkel
2	Eier
3	Dotter
70 g	Zucker
30 g	Mehl

#### Weiteres:

Prise Salz  
Vanillezucker

### Arbeitsbeschreibung

1. 125 g Butter, 125 g Couverture dunkel in einem Schneekessel über Wasserdampf erwärmen.
2. 2 Eier, 3 Dotter, 70 g Zucker, Salz und Vanillezucker schaumig schlagen, beide Massen vermengen und 30 g Mehl unterheben.
3. In gebutterte und mehlierte Darioformen  $\frac{3}{4}$  voll abfüllen und im vorgeheizten Backrohr bei 250°C ca. 8 Minuten backen.
4. Herausnehmen 3 Minuten überkühlen lassen und stürzen. (sollte innen noch flüssig sein)