

# Recipe

Schokotörtchen mit weichem Kern

Serves: 25

Total time: 0,75h

## Ingredients:

### Teig:

- 450g Butter
- 450g dunkle Schokolade
- 9 Eier
- 675g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 150g Mehl

### 1 Portionen:

- 18g Butter
- 18g dunkle Schokolade
- 0,36 Eier
- 27g Zucker
- Vanillezucker
- 6g Mehl

### 3 Portionen:

- 54g Butter
- 54g dunkle Schokolade
- 1,08 Eier
- 81g Zucker
- Vanillezucker
- 18g Mehl

### Topping:

- Puderzucker
- Eis
- Obst

## Instructions:

180°C Umluft 13min

1. Butter + Schokolade schmelzen
2. Eier, Zucker, Vanille verrühren
3. Mehl unterheben
4. Butter-Schokogemisch unterziehen + durch Sieb streichen
5. In gefettete Aluörmchen, 0,75 voll füllen + backen

(Keramik Form: 15-17min backen)